

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA**

**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS**



**“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE HARINA DE  
PESCADO EN LA EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD**

**E.I.R.L.**

**TESIS**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
CONTADOR PÚBLICO**

**PRESENTADO POR:  
JULIO WILDER CRUZ SOSA**

**Piura – PERU**

**2014**

588  
CPU



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS**



**PROYECTO DE TESIS**

**“DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION DE HARINA DE  
PESCADO EN LA EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L.**

---

**BACH. JULIO WILDER CRUZ SOSA**

---

**CPC LEOPOLDO OTINIANO VASQUEZ**

**Piura, 2014**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS**



**PROYECTO DE TESIS**

**“DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION DE HARINA DE  
PESCADO EN LA EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L.**

Los que suscriben, miembros del jurado calificador certifican la aprobación del proyecto



\_\_\_\_\_  
**Dr. CPC. FRANKLIN RONALD SAVITZKY MENDOZA**  
**PRESIDENTE**



\_\_\_\_\_  
**Dr. CPC. OSCAR MANUEL ARELLANO CASTILLO**  
**SECRETARIO**



\_\_\_\_\_  
**Dr. CPC. MAXIMO VIERA ROBLEDO**  
**VOCAL**

**Piura, 2014**

## DEDICATORIA

A mis padres y hermanas por su apoyo, confianza y amor. Gracias por ayudarme a cumplir mis objetivos como persona y estudiante. A mi padre por brindarme su apoyo y estar a mi lado en todo momento. A mi madre por hacer que sea una mejor persona a través de sus consejos, enseñanza y amor. A mis hermanas por brindarme su apoyo y aliento en todo momento. Quiero dedicar y agradecer de manera especial a mi novia por estar siempre presente brindándome su apoyo incondicional en circunstancias difíciles que se me vieron presentes en el camino.

## AGRADECIMIENTOS

### A DIOS TODOPODEROSO

Por ser mi creador, el motor de mi vida, por no haber dejado que me rinda en ningún momento e iluminarme para salir adelante, porque todo lo que tengo, lo que puedo y lo que recibo es regalo y bendición que él me ha dado.

Y en especial a nuestro señor Cautivo de Ayabaca, a la Virgen de la Mercedes y a San Judas Tadeo porque son mis patronos los que me dieron la fortaleza por haber logrado mis objetivos.

## **RESUMEN**

La presente investigación se refiere al tema: "Determinación del costo de producción de harina de pescado en la empresa Pesquera Clajoma Seafood EIRL. Sabemos que toda empresa pesquera necesita de una herramienta que le permita planificar y controlar sus costos ante un mercado globalizado y competitivo como el de hoy, asimismo es necesario que las empresas sean capaces de cuantificar sus costos con aceptable razonabilidad y utilizar los recursos racionalmente.

Los resultados obtenidos en la investigación nos muestran que no existe una adecuada determinación del costo de producción. Para llegar a determinar la existencia de esta problemática se estudiaron las variables costo de producción y costo unitario mediante resultados aplicados a los trabajadores de la empresa.

Todo con la finalidad de obtener el costo de producción real del recurso hidrobiológico extraído en la temporada y así pueda desarrollar y controlar una buena gestión en cuanto a sus costos y además proporciona información confiable de suma utilidad para el beneficio económico y financiero de la empresa.

## **ABSTRACT**

This research addresses the issue: "Determining the cost of production of fishmeal in Pesquera Clajoma Seafood EIRL. We know that any fishing company needs a tool that allows you to plan and control costs in a globalized and competitive market like today, and likewise that companies are able to quantify their costs with acceptable reasonability and use resources rationally.

The results of the research show that there is a proper determination of cost of production. In order to determine the existence of this problem variable production cost and unit cost applied by the workers of the company results were studied.

All in order to obtain the actual production cost of the hydro-biological resources extracted in the season and you can develop and control a good management in terms of their costs and also provides reliable information very useful for economic and financial benefit of the company.

## INDICE

	PÁGS
Dedicatoria.....	I
Agradecimiento.....	II
Resumen.....	III
Abstract.....	IV
Índice General.....	V - VII
Índice de Gráficos.....	VIII
Índice de Cuadros.....	IX
Introducción.....	X - XI
CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACION	
1.1. Planteamiento y formulación del problema.....	13
1.1.1. Planteamiento del problema.....	13
1.1.2. Formulación del problema.....	14
1.2. Justificación, Importancia y Beneficiarios de la investigación.....	14
1.2.1. Justificación.....	14-16
1.2.2. Importancia.....	16-17
1.2.3. Beneficiarios de la investigación.....	17
1.3. Objetivos de la investigación.....	18
1.3.1. Objetivo general.....	18
1.3.2. Objetivo específicos.....	18
1.3.3. Limitaciones.....	18
1.4. Hipótesis y variables.....	19
1.4.1. Hipótesis General.....	19
1.4.1.1. Planteamiento de la hipótesis.....	19
1.4.1.2. Fundamentación teórica y empírica.....	19



1.4.2. Variables – Indicadores.....	20
1.4.2.1. Identificación de las variables.....	20
1.4.2.2. Identificación conceptual de las variables.....	20
1.5. Metodología.....	21
1.5.1. Tipo de diseño de investigación.....	21
1.5.2. Población y muestra.....	22
1.5.3. Técnicas de recopilación de la información.....	22
1.5.4. Técnicas de análisis de datos.....	23

## CAPÍTULO II: DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION

2.1. Antecedentes.....	25-28
2.2. Teoría de los Costos.....	29
2.2.1. Definición de costos.....	29-30
2.2.2. Clasificación de los costos.....	31-32
2.2.3. Elementos de los costos.....	33-35
2.2.4. Los sistemas de los costos.....	35-37
2.3. Teoría de Costo de Producción.....	37
2.3.1. Surgimiento y evolución de costos de producción.....	37-38
2.3.2. Definición de costo de producción.....	39-40
2.3.3. Objetivos de costo de producción.....	40-41
2.3.4. Tipos de costo de producción.....	41-42
2.3.5. Método de planificación y determinación del costo real de producción...	43-46
2.3.6. Técnicas de valoración de los costos de producción.....	46-48
2.4. Teoría de la Empresa Pesquera.....	49
2.4.1. Origen de la gestión pesquera.....	49-50
2.4.2. La gestión pesquera en la actualidad.....	50
2.4.3. Definición de empresa pesquera.....	51-54

2.4.4. Importancia del sector pesquero.....	54-55
2.4.5. Objetivo de la empresa pesquera.....	55-57
2.4.6. Producción de harina y aceite de pescado.....	58-59
2.4.7. Descripción del proceso productivo.....	59-63

### CAPÍTULO III: DIAGNOSTICO DE LA EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L.

3.1. Análisis de la empresa.....	65
3.1.1. Actividad económica.....	65
3.1.2. Reseña Histórica.....	65-66
3.1.3. Organigrama de la Empresa.....	66-78
3.1.4. Misión y Visión de la empresa.....	79-82
3.1.5. Análisis financiero de la empresa.....	83-90

### CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSION

4.1. Cumplimiento de los objetivos.....	92
4.1.1. Cumplimiento de objetivos específicos.....	92-104
4.1.2. Cumplimiento del objetivo general.....	105-124
4.2. Resultados de las encuestas.....	125-132
Conclusiones.....	133
Recomendaciones.....	134
Referencias Bibliográficas.....	135-139
Anexos.....	140-152

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: La pesca en el Perú.....	52
Gráfico N° 2: Diagrama de flujo para la elaboración de harina y aceite de pescado.....	63
Gráfico N° 03: Organigrama: Propuesta para empresa individual de responsabilidad limitada dedicada a la fabricación de la harina de pescado .....	67
Gráfico N° 04: Evolución de los activos.....	83
Gráfico N° 05: Evolución de los pasivos.....	84
Gráfico N° 06: Evolución del patrimonio.....	85
Gráfico N° 07: Evolución de las ventas.....	87
Gráfico N° 08: Evolución de la utilidad operativa.....	88
Gráfico N° 09: Evolución de la utilidad neta.....	89
Gráfico N° 10: Diagrama del movimiento de materiales.....	97
Gráfico N° 11: Diagrama de mecanismo de control de mano de obra.....	100

## **INDICE DE CUADROS**

Cuadro N° 01: Estadística de producción y ventas en cantidades.....	103
Cuadro N° 02: Costo unitario real de harina de pescado.....	104
Cuadro N° 03: Determinación del costo de producción por temporada “ Abril y Mayo 2013” .....	109
Cuadro N° 04: Análisis Porcentual del costo de producción de extracción por temporada.....	110
Cuadro N° 05: Análisis Porcentual del costo total por temporada.....	111
Cuadro N° 06: Depreciaciones por temporada.....	113

## **INTRODUCCION**

La actual situación económica y mundial, caracterizada por la creciente globalización, así como los importantes cambios tecnológicos y su avance tan apresurado, exigen a las empresas competir cada vez más con otras que conforman este contexto, siendo la competitividad la meta permanente que deben plantearse los directivos responsables de las organizaciones. La cual exige la búsqueda de nuevas estrategias encaminadas a lograr un liderazgo en costos, una diferenciación de sus productos y una oferta de alta segmentación

La presente investigación se refiere al tema de la determinación del costo de producción de harina de pescado en la empresa Pesquera Clajoma Seafood EIRL. Denominación que ha sido cambiada a sugerencia de la empresa por razones de seguridad. Sabemos que toda empresa pesquera necesita de una herramienta que le permita planificar y controlar sus costos ante un mercado globalizado y competitivo como el de hoy, asimismo es necesario que las empresas sean capaces de cuantificar sus costos con aceptable razonabilidad y utilizar los recursos racionalmente.

En el Capítulo I, denominado específicos ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACION, se presenta el planteamiento y formulación del problema a investigar, haciendo mención los objetivos que se buscan a obtener. A su vez se define la hipótesis a contrastar, como también las variables y su definición conceptual, que darán valor a la misma junto con la metodología, diseño y población.

En el Capítulo II, denominado como: DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION, se detallan los lineamientos conceptuales, tales como: Teoría de los costos, conformado por definición de los costos, objetivos, elementos y clasificación de la misma, Teoría del costo de producción, conformada por la definición, tipos, objetivos y métodos del costos de producción.

Así mismo el Capítulo III, asignado como: SITUACION ACTUAL DE LA EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L. donde se presenta el análisis de la empresa como: Actividad económica, reseña histórica, estructura organizacional, visión y misión de la empresa.

En el Capítulo IV, denominado RESULTADOS Y DISCUSION, se hace el desarrollo de los objetivos específicos y finalmente el objetivo general demostrando así el resultado del análisis de las variables demostrando así el éxito del proyecto, para finalizar se deduce algunas conclusiones y recomendaciones así como la bibliografía consultada.

## **CAPÍTULO I**

### **ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACION**

## **1.1. PLANTEAMIENTO Y FORMULACION DEL PROBLEMA**

### **1.1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En el año 2011, en el sector pesquero la producción aumentó 32,52%, pero cayó a 7,63% en mayo del año 2012, Según la información del Instituto Nacional de Estadística e Informática (en adelante INEI), registrando cinco meses continuos en rojo. En otras razones las empresas no cuentan con un sistema de planeamiento y evaluación de un diagnóstico empresarial, con respecto a la gestión de costos, para determinar el valor real de los procesos que directamente están involucrados en la actividad empresarial.

Muchas empresas pesqueras, requieren la información exclusivamente para fines estratégicos y para la toma de decisiones. Las determinación del costo de producción influyen en: a) Los procesos de asignación de costos; b) Las medidas de control de desempeño en esta área; c) Los objetivos a los cuales se destina la información de esta naturaleza.

La implantación de un sistema de costos permitirá disponer de información permanentemente actualizada referida al comportamiento y estructura de costos incurridos y a la eficiencia productiva del incremento de la gestión de la empresa.

Entonces en las empresas pesqueras la aplicación del costo de producción para obtener los mayores niveles de eficiencia en estos procesos es necesario resolver algunas interrogantes entre los que se destacan, cómo ser más eficientes, cómo mejorar la productividad, incrementar la rentabilidad y aumentar la competitividad, entre otros. Son muy pocas las empresas que han comprendido que la gestión eficiente es una de las mejores aliadas del éxito empresarial, y los nuevos enfoques de costos, que les permitan fortalecer sus posiciones competitivas en el mercado empresarial.

El enfoque de esta investigación está orientado a las empresas medianas del sector pesquero, ubicadas en el ámbito geográfico de la región de Piura, con el fin de determinar el costo de producción. Habiéndose tomado como objeto de estudio la empresa Pesquera Clajoma Seafood EIRL.



### **1.1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

¿No existe una adecuada determinación del costo de producción de la harina de pescado en la empresa pesquera Clajoma Seafood EIRL?

## **1.2. JUSTIFICACION, IMPORTANCIA Y BENEFICIARIOS DE LA INVESTIGACION :**

### **1.2.1. Justificación**

Los costos son importantes porque se relaciona con la adquisición de información muy útil para la gerencia interna de la empresa así como para la toma de decisiones. Esta información se puede encontrar en el conjunto de operaciones diarias, expresada de una forma clara en la contabilidad de costos, de la cual es la gestión administrativa y gerencial convirtiéndose en una herramienta fundamental para la consolidación de las empresas pesqueras.

La contabilidad de costos se divide en tres tipos, de los cuales la primera es la contabilidad de costos directos que se refiere a la suma de los mismos, relacionados con la mano de obra directa y la materia prima que se emplean para la fabricación del producto que será comercializado por la empresa; por otra parte tenemos la contabilidad de costos de inventario que precisamente se trata de la materia prima y la mano de obra que se emplea en una empresa pesquera. La tercera clasificación de la contabilidad de costos es la de costos de inversión, y en este aspecto se refiere a aquellos que se dedican a la transformación de la materia prima en el producto final, mediante la mano de obra directa.

Un sistema de contabilidad de costos es el principal medio de información en una empresa pesquera, es la red formal de comunicación que suministra un informe útil para ayudar a los objetivos a tomar decisiones y así lograr los objetivos establecidos en las empresas.

Es conveniente destacar un control de costos bajo principios perfectamente identificados no es exclusivo de las grandes empresas pesqueras en la Región Piura actualmente , es aplicable también a los negocios pequeños o medianos, tanto públicos

como privados, rentables o sin fines lucrativos, pues estos principios se pueden adaptar a las necesidades específicas de cada tipo de empresa.

Las empresas pesqueras de la Región Piura, en los últimos años han experimentado una significativa evolución en términos de crecimiento, ya que esto influye en el desarrollo de la región, por lo tanto no se le ha dado la debida importancia al aspecto contable precisamente al área de costos de producción y como consecuencia de esto no se podrán presentar situaciones adecuadas para un mejor control dentro de las empresas pesqueras.

En la actualidad llevar una buena Contabilidad de Costos es de mucha importancia en todas las empresas ya sea de cualquier sector como industriales, comerciales, mineras, agropecuarias, servicios, etc. ya que esto nos permite llegar a determinar lo que nos cuesta producir por unidad nuestro producto o servicio.

Por ello es que se pretende mediante un estudio de los costos de producción, lograr mejores resultados, minimizando costos y obtener mejores rentabilidades que ayuden al crecimiento empresarial de dicha empresa, utilizando mano de obra calificada, nueva tecnología y un buen sistema de costos, ya que esto nos permitirá incrementar el nivel de producción y así cumplir con las normas de calidad establecidas.

Se espera que el análisis de las características de la gestión de costos del sistema se convierta, en primer lugar en una herramienta útil para la empresa, al ser capaz de reportar información veraz y precisa a efectos de costear los productos que se fabrican. En segundo lugar, proporcionara a la gerencia información oportuna relacionada con los hechos que influyan en la ejecución y eficiencia de una actividad.

Las características de los costos son las siguientes: a) es analítica, puesto que se planea sobre segmentos de una empresa, y no sobre su total; b) predice el futuro, a la vez que registra los hechos ocurridos; c) los movimientos de las cuentas principales son en unidades; d) sólo registra operaciones internas; e) refleja la unión de una serie de elementos: materia prima, mano de obra directa y cargas fabriles; f) determina el costo de los materiales usados por los distintos sectores, el costo de la mercancía vendida y el

de las existencias; g) sus períodos son mensuales y no anuales como los de la contabilidad general y, h) su idea implícita es la minimización de los costos.

La Contabilidad de Costos como bien se ha dicho anteriormente, es una rama de la contabilidad general que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos, a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.

En tal sentido, los contables de las empresas deben buscar el máximo de eficiencia en la información, por tanto deben quedar correctamente los conceptos que manejará en función de la toma de decisiones.

### **1.2.2. IMPORTANCIA**

Son importantes los costos de producción porque son componentes esenciales de las empresas rentables. Los sistemas de costos ven la viabilidad de las unidades de negocios, cuales productos o servicios de las empresas rentables cuales son los costos de producción, venta y administración, o cual es el estado de situación patrimonial de la empresa.

Es que los sistemas de gestión de costos resuelven el problema de la falta de información adecuada para la toma de decisiones y la consecuente falta de información sobre las utilidades de la empresa.

Implica manejar efectivamente el costo del proyecto, para lo cual hay que planificar los recursos involucrados, estimar el costo de su uso, preparar el presupuesto del proyecto, manejar la tesorería y controlar las variaciones en los desembolsos del presupuesto. La gestión de costos es de gran importancia para cualquier empresa y representa actualmente una estrategia financiera que se debe tener muy en cuenta al desarrollar cualquier proyecto ya que permite el control de los recursos. Es materia de interés creciente por la necesidad que tienen las empresas de mejorar su competitividad.

No hay duda que conocer el costo de los productos / servicios es fundamental para la toma de decisiones. La aplicación de los costos ha ido evolucionando en el tiempo, principalmente por los cambios constantes de la nueva economía.

Tiempo atrás entre los objetivos de conocer los costos estaba la fijación del precio de venta, hoy nadie duda que el precio lo fija el mercado. Antes la idea de costos se asociaba exclusivamente con los procesos productivos, hoy el análisis es mucho más amplio, se analiza no sólo el circuito interno de conformación de costos, sino los agentes externos relacionados al producto / servicio, es decir, desde la adquisición de las materias primas básicas, pasando por proveedores hasta que el producto final es entregado a los consumidores.

La mayoría de las empresas exigen una técnica eficaz para el control de sus operaciones y una buena determinación de sus costos, lo que conlleva a un aumento de eficiencia y a la minimización de los costos en todo el proceso productivo. Si lo anterior es así el control conducirá a la optimización de las utilidades.

La contabilidad de costos es importante puesto que ayuda a determinar cuánto cuesta elaborar un producto mediante el control de las cantidades de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación utilizados en el proceso productivo para cada artículo, además ayuda a determinar cuánto cuesta el producto en unidades monetarias para posteriormente determinar un precio de venta.

La obtención de información fiel y oportuna que puede obtenerse del funcionamiento y desarrollo de los trabajos de una empresa pesquera, la proporcionan los informes de costos adecuadamente preparados, los cuales deben de suministrar información para realizar tomas de decisiones cuyo objetivo siempre será el mejor aprovechamiento de sus bienes y recursos.

### **1.2.3. BENEFICIARIOS DE LA INVESTIGACION:**

- Las empresa pesquera
- Los estudiantes.

### **1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION**

#### **1.3.1. OBJETIVO GENERAL**

Determinar adecuadamente el costo de producción de harina de pescado en la empresa pesquera Clajoma Seafood EIRL.

#### **1.3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Identificar las causas que impiden el buen manejo de los costos de producción.
- Conocer cómo se calculan los costos en la empresa pesquera.
- Diseñar un marco teórico referido al costo de producción.

#### **1.3.3. LIMITACIONES**

- La reserva de la información de la empresa materia de estudio, a pesar del compromiso existente para proporcionar toda la información existente.

## **1.4. HIPÓTESIS Y VARIABLES**

### **1.4.1. Hipótesis General**

#### **1.4.1.1. Planteamiento de la hipótesis.**

Si se determina adecuadamente el costo de producción de harina de pescado en la empresa pesquera Clajoma Seafood EIRL, se contará con información confiable de suma utilidad para el beneficio económico y financiero de la empresa.

#### **1.4.1.2. Fundamento teórico y emperico de la hipótesis.**

Según Rodríguez (2006) el sistema de costos es un conjunto organizado de criterios y procedimientos para la clasificación, acumulación y asignación de costos a los productos y centros de actividad y responsabilidad, con el propósito de ofrecer información relevante para la toma de decisiones y el control de las operaciones.

El objetivo de toda empresa es la maximización de las utilidades y beneficios mediante la optimización del uso de sus recursos.

Para Leiva (2009) define que un sistema de costos es el conjunto de elementos o componentes que se caracterizan por ciertos atributos identificables que tiene relación entre si y que funcionan para lograr un objetivo en común.

Son técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y control de las operaciones fabriles efectuadas.

Cada entidad debe diseñar implementar un sistema de costos que se ajuste a las características operativas y necesidades de información, tomando en consideración tres aspectos esenciales:

- Las características de la producción.
- El método del costeo.
- El momento en que se determinaran los costos.

## **1.4.2. VARIABLES – INDICADORES**

### **➤ Unidad de análisis :**

Empresa pesquera.

#### **1.4.2.1. Identificación de las variables**

V1: Costo de producción.

V2: Costo unitario.

#### **1.4.2.2. Identificación conceptual de las variables :**

### **➤ Costos de producción :**

Según Medina (2009) define que el costo de producción representa la suma total de los gastos incurridos para convertir a la materia prima en un producto acabado. Es decir incluye la materia prima o material, la mano de obra y los costos generales de fabricación.

### **➤ Costo unitario :**

León (2005) define que el costo unitario es el costo total de los bienes manufacturados divididos por el número de unidades producidas: las cifras de costo unitario pueden calcularse rápidamente al dividir el costo total de los artículos terminados por la cantidad de unidades producidas

Los costos unitarios se expresan en los mismos términos de medición empleadas para las unidades de producción, como costo por toneladas, galón, pie, lote, entre otros.

➤ **Definición operacional de las variables.**

<b><u>Variable</u></b>	<b><u>Tipo</u></b>	<b><u>Indicador/ atributo</u></b>
Gestión de costos	Cualitativa	Documentos, control que utilizan para gestionar los costos.
Costo de producción	Cuantitativa	Reportes actuales de los costos indirectos de la empresa: Mano de obra, materia prima y gastos de fábrica.
Costo unitario	Cuantitativa	Procedimiento utilizado para determinar los precios unitarios. (C.U= costo total/ n° unidades producidas).

## **1.5. METODOLOGÍA**

### **1.5.1. Tipo de diseño de investigación :**

La investigación que se pretende llevar a cabo es no experimental porque se analiza y estudia las variables tal y como se presentan en la realidad, es decir no va haber ninguna manipulación deliberada de las variables. Es descriptiva no correlacional porque no existe una asociación entre variables, por ende las vamos a estudiar independientemente una de otra.

También es una investigación de tipo longitudinal, ya que el momento en que se van a recoger los datos va a ser en varios puntos del tiempo, en este caso se enfocara en los últimos tres años.



### **1.5.2. Población y muestra :**

#### **1.5.2.1. Población**

La población de la presente investigación lo constituye la empresa Clajoma Seafood EIRL.

#### **1.5.2.2. Muestra**

La muestra se asemeja a la población, es decir es la misma. De acuerdo a la necesidad del trabajo se encuestará al propietario y al personal que trabaja en dicha empresa.

### **1.5.3. Técnicas de recopilación de la información:**

<b>Variable</b>	<b>Indicador/atributo</b>	<b>Técnica de recolección de datos</b>
Gestión de costos	Documentos, funciones de planificación, control que utilizan para gestionar sus costos.	Se aplicara encuestas y análisis documentario.
Costo de producción	Mano de obra, materia prima y gastos de fábrica.	Se aplicara encuestas y análisis documentario.
Costo unitario	Procedimiento utilizado para determinar los costos unitarios. (C.U= costo total/ n° unidades producidas).	Análisis documentario

#### **1.5.4. Técnicas de análisis de datos**

De acuerdo al tipo de información que se va a recabar en la presente investigación, utilizaremos como técnica de análisis de datos, los Estadísticos descriptivos, para demostrar que no existe relación entre las variables, y dentro de la cual, utilizaremos:

##### **1.5.4.1. Estadísticos descriptivos.**

- a.** Análisis de frecuencia.
- b.** Medidas de tendencia central: (media o promedio, moda, media, valor, máximo, valor mínimo).
- c.** Medidas de dispersión: (varianza, desviación estándar, covarianza, correlación de Pearson).

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEORICO**

## 2.1. ANTECEDENTES

\_ Neira Camizán, I. (1993). *Propuesta de un sistema de costos para empresas cafetaleras*. (Tesis inédita de titulación), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. Pág. 30.

*“El sistema de costos se puede definir como el registro sistemático de todas las transacciones financieras, expresadas en su relación con los factores funcionales de la producción, administración y distribución o ventas e interpretadas en forma adecuada para determinar el costo de llevar a cabo una función dada”.*

Los sistemas de costos son registros sistemáticos que ayudan o facilitan al contador a desarrollar mejor su labor por el cual estos registros nos permiten llevar un mejor control de las materias primas, mano de obra, así como también gastos de fabricación a utilizar y así poder ver su rendimiento y poder establecer el costo de cada producto terminado. Estos registros sistemáticos al que se refiere el autor son de mucha importancia en la contabilidad de costos porque nos permite llevar un mejor control de las transacciones que realiza la empresa, la cual la información que se presente tenga sustento documentario.

\_ Gonzales Palacios, J. (2002). *Propuesta de un sistema de costos para la pequeña y micro empresa de chifles en la zona norte del Perú (Sullana-Piura)*. (Tesis inédita de titulación), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. Pág. 26.

*“... Así, un sistema de costos lo podemos definir como el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados técnicamente, que tienen por objeto la determinación de los costos unitarios de producir uno o varios productos o suministrar un servicio o distribuir un determinados artículos, como también para controlar las operaciones fabriles efectuadas”.*

Los sistemas de costos en la actualidad son importantes para las empresas que se dedican a la producción de una amplia gama de productos puesto que solo así podrán determinar el costo unitario de los mismos y así poder evaluar la eficiencia en la productividad y determinar si es rentable seguir con la producción de los bienes, siguiendo con los procedimientos y técnicas de costos.

\_ Changanaqui Cevallos, I. (2002). *Propuesta de un sistema de costos para una empresa tostadora de café*. (Tesis inédita de titulación), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú Pág. 17.

*“La contabilidad de costos es un sistema de información que permite la clasificación, acumulación, asignación y control de los costos incurridos en la fabricación de un producto o en la prestación de un servicio. A la contabilidad de costos a través de su sistema de costos le corresponde determinar lo que representa a la empresa, desde el punto de vista monetario, fabricar sus productos y/o prestar sus servicios, con el fin de valorarlos y poder así determinar precios de venta, márgenes de utilidad y otra información pertinente para la planeación, el control y la toma de decisiones”.*

Los costos como un sistema es de mucha importancia dentro de las empresas ya nos ayuda a la toma de decisiones y así poder llevar un mejor control de las actividades que realizan estas, ya que nos permitirá obtener mejores rendimientos y poder valorar los productos unitarios finales.

\_ Correa Manrique, S. (1999). *Propuesta de un sistema de costos aplicables en empresas mineras dedicadas a la extracción y elaboración de roca fosfórica*. (Tesis inédita de titulación), Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú Pág. 82.

*“Un sistema de costos es solo un medio de control de la producción, si las operaciones son simples el sistema de contabilidad de costos tendrá que ser elemental, si la producción es compleja paralelamente el sistema de costos tendrá mayor complejidad. De esto se desprende que un sistema de costos es un medio para llegar a un fin pero no es el fin mismo, y que su mecanismo simple o complejo dependerá en esencia del grado de complejidad del proceso productivo”.*

Todo sistema de contabilidad de costos tiene como objetivo la determinación del costo unitario de producir uno o varios productos, es por eso que se usa esta información como guía para la toma de decisiones de la administración, esta información generalmente debe reclasificarse, reorganizarse y complementarse con otras informaciones económicas, comerciales.

\_ Sosa de Cabrera, M. (1999). *Desarrollo de un modelo de costeo por órdenes de producción en la pequeña industria de impresión en Guatemala. (Tesis de licenciado, Universidad Francisco Marroquín)*. Pág. 1 Recuperado de <http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2823.pdf>

*“La contabilidad de costos “es una técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto, empleado por la mayoría de las entidades legales de una sociedad.*

*Este método se encarga de clasificar, acumular, controlar y asignar costos los que se clasifican de acuerdo con su comportamiento, con la actividad, con la historia y con los procesos por las cuales pasa determinado producto”.*

La contabilidad de costos es de mucha importancia en las empresas, ya que analiza la información para el uso interno de la administración en la planeación, el control, la verificación de precios y la toma de decisiones. Esta información debe ser suministrada de una manera eficiente y exacta para llegar al balance del inventario final, por consiguiente, conlleva al cálculo adecuado del costo unitario, elemento importante en la determinación de un precio de venta real, justo y competitivo.

\_ Sai Ying, D. (1989). *Análisis y diseño de sistemas de costos. (Tesis de maestría, Universidad Francisco Marroquín)*. Pág. 9. Recuperado de <http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/538.pdf>.

*“La contabilidad de costos puede definirse como “el proceso de medir, analizar, calcular e informar sobre el costo, la rentabilidad y la ejecución de las operaciones”. Esto contrasta con definiciones anteriores que limitan las funciones de contabilidad de costos a “obtener una cifra que represente el costo de un producto manufacturado”.*

Todo sistema de información facilita la toma de decisiones en las empresas, la contabilidad de costos proporciona a la gerencia una gran variedad de información que está relacionada con las tareas de manufactura, la cual permite conocer el costo de producción, el costo de la mano de obra, el costo de materia prima utilizada, el volumen de producción y la diferencia entre cifras reales con las predeterminadas.

\_ Aguirre Fischer, M. (1999). *Aplicación de la contabilidad de costos en la elaboración de rótulos luminosos (Light Boxes)*. (Tesis de licenciado, Universidad Francisco Marroquín). Pág. 1. Recuperado de [http:// www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2825.pdf](http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2825.pdf)

*“La contabilidad de costos es utilizada por empresas que estudian y determinan los costos de fabricación de sus productos o la generación de los servicios que prestan. Actualmente la contabilidad de costos empieza a tener una función primordial dentro de una empresa. Sus objetivos van íntimamente relacionadas con la planeación y el control que realiza el empresario”.*

Un sistema de costos dentro de una empresa proporciona resultados útiles para la toma de decisiones adecuadas y oportunas por parte de la gerencia, para así poder contribuir al éxito de las operaciones de la empresa y poder determinar los costos incurridos en los bienes finales o servicios.

\_ Mora Cristante, C (1997). *Propuesta de diseño de un sistema de costos para la empresa industrias lácteas la fe, C.A.* (Tesis de especialización en costos, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado).Pág.13 Recuperado de [http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs\\_baducla/tesis/p657m.pdf](http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs_baducla/tesis/p657m.pdf)

*“Los costos se pueden definir como los desembolsos o erogaciones en efectivo, en otros bienes o en acciones de capital, identificados con mercancías o servicios adquiridos. Desde el punto de vista de la contabilidad de costos son aquellas erogaciones de recursos económicos incurridos y aplicados en la operación de un proceso de fabricación de un producto con la finalidad de generar ingresos en el futuro”*

La contabilidad de costos provee a las empresas de una herramienta valiosa importante en el proceso de toma de decisiones especiales, así como también en la planeación y control sistemático de los costos de producción debido a las ventajas que proporciona para la fijación del costo unitario, la cual permite la fijación de precios razonable.

## **DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION**

### **2.2. TEORIA DE LOS COSTOS**

#### **2.2.1. Definición de costos :**

García (2006) define los costos como el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos que tienen por objetivo la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles realizadas.

De la definición anterior se puede concluir varias consideraciones; en primer término, un sistema de contabilidad de costos es un conjunto de normas, métodos procedimientos y técnicas que permiten registrar sistemáticamente e interpretar todas las transacciones financieras relacionadas con los factores de producción, distribución y administración con el objetivo principal de determinar los costos unitarios de fabricar un producto, distribuir determinado articulo o suministrar un servicio.

Por otra parte, un sistema de contabilidad de costos acorde a las necesidades y características de las empresas, contribuye a la continuidad de las operaciones, coordinando efectivamente los diferentes elementos de costos, materiales, mano de obra y carga fabril y asegurando el suministro continuo de insumos requeridos en la producción.

Bastardo, Annerys y Ramos (2005) entre otros coinciden en señalar que la contabilidad de costos es una fase ampliada de la contabilidad general que se encarga de registrar, acumular, analizar o interpretar la información relacionada con los costos de producir o vender un determinado articulo o de prestar un servicio con la finalidad de proporcionar información relevante, suficiente y oportuna necesaria para la adopción de decisiones adecuadas por parte de la gerencia.

En este contexto, la contabilidad de costos proporciona a la empresa la posibilidad de determinar el costo de producir y vender cada artículo o de prestar un servicio, no al final del periodo de operaciones como la hace la contabilidad general, sino al mismo tiempo que se lleva a cabo la fabricación del producto o la prestación del servicio; de



esta manera, la gerencia puede ejercer un control efectivo y eficiente de los recursos si tiene a su disposición inmediata las cifras detalladas de materiales, mano de obra y carga fabril de cada producto.

En consecuencia la contabilidad de costos provee a las empresas de una herramienta valiosa importante en el proceso de toma de decisiones especiales, así como también en la planeación y control sistemático de los costos de producción, debido a las ventajas que proporciona.

Según Vidal (2010) manifiesta que los costos son las obligaciones o desembolsos hechos para adquirir bienes o servicios, que han sido diferidos o que todavía no se han aplicado como deducción de los ingresos del periodo.

También menciona que el costo de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado en condiciones de ser entregado al sector comercial. En conclusión define al costo como una salida de dinero a la que se va incurrir para generar y/o fabricar un producto o servicio determinado. Entre los objetivos y funciones de la determinación de los costos encontramos los siguientes:

- ❖ Servir de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización.
- ❖ Facilitar la toma de decisiones.
- ❖ Permitir la valuación de inventarios.
- ❖ Contralar la eficiencia de las operaciones.
- ❖ Contribuir al planeamiento, control y gestión de la empresa.

El análisis de los costos empresariales permite conocer qué, dónde, cuándo, en qué medida, cómo y por qué pasó, lo que posibilita una mejor administración del futuro.

En otras palabras, el costo es el esfuerzo económico que se debe realizar para lograr un objetivo operativo (el pago de salarios, la compra de materiales, la fabricación de un producto, la obtención de fondos para la financiación, la administración de la empresa, etc.). Cuando no se alcanza el objetivo deseado, se dice que una empresa tiene pérdidas.

### 2.2.2. Clasificación de los costos :

Para Hargadon y Múnera (1985) y Polimeni (1994), los costos de acuerdo a su enfoque se pueden clasificar:

**A.-** De acuerdo con el tiempo en que se cargan o se enfrentan a los ingresos.

- ✓ **Costos del periodo.** Son aquellos costos que se identifican con los lapsos de tiempo, un mes, un semestre, un año y no con los productos vendidos o los servicios prestados.
- ✓ **Costos del producto.** Son los que se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa; es decir, constituyen los costos de los productos vendidos, sin importar las condiciones de la venta, bien sea a crédito o al contado.

**B.-** De acuerdo con el tiempo en que se calcularon.

- ✓ **Costos históricos o reales.** Son aquellos costos que se incurrieron en un determinado periodo; son los costos de los productos vendidos o los costos de los que se encuentran en proceso y cuya cuantía es conocida.
- ✓ **Costos predeterminados.** Son los costos calculados con anterioridad a la ocurrencia de los costos reales. Representan aquellos costos determinados por anticipados de la operación en la cual se incurren.

**C.-** De acuerdo a la relación con la producción.

- ✓ **Costo primo.** Es el costo constituido por la sumatoria de los costos de materiales directos y el costo de mano de obra directa.
- ✓ **Costo de conversión.** Son los costos necesarios para transformar los materiales directos en productos terminados, es decir, representan la sumatoria de los costos de mano de obra y los costos de fabricación.

**D.-** De acuerdo al comportamiento frente al volumen de producción.

- ✓ **Costos variables.** Son aquellos costos que se modifican, cambian o fluctúan en relación directa al volumen de producción.
- ✓ **Costos semivariables.** Son aquellos que permanecen constantes dentro de ciertos límites de modificación en el volumen de operaciones de la empresa, cambiando solamente cuando rebasa aquellos límites ortega (1969) es decir, las variaciones de los costos semivariables no son proporcionales con las modificaciones en el volumen de las operaciones realizadas.
- ✓ **Costos fijos.** Constituyen los costos que permanecen constantes en un periodo determinado, independientes de los cambios en el volumen de las operaciones, es decir, que no sufren modificaciones relacionadas con los aumentos o disminuciones que se puedan generar en el proceso productivo.

**E.- De acuerdo con su identificación con la actividad, departamento o producto.**

- ✓ **Costos directos.** Son aquellos que pueden ser identificados y atribuibles directamente a una actividad, departamento o producto.
- ✓ **Costos indirectos.** Son aquellos que no pueden ser identificados fácilmente con un departamento, actividad o producto.

**F.- De acuerdo con la función en que se incurren.**

- ✓ **Costos de administración.** Son aquellos costos que se originan en el área de administración de la empresa.
- ✓ **Costos de distribución o venta.** Comprenden los costos erogados desde el momento en que el producto terminado es situado en el almacén hasta que es entregado al consumidor o cliente.
- ✓ **Costos de producción.** Son los costos que se aplican en el proceso productivo, es decir, son los desembolsos necesarios que se incurren para transformar la materia prima en producto terminado.

### **2.2.3. Elementos del costo:**

Para Hargadon y Múnera (1985) y Polimeni (1994), entre otros, establecen que los costos de producción se encuentran integrados por tres elementos, a saber: Materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

#### **A. Los materiales directos:**

Constituyen el primer elemento de los costos y son los costos de todos los bienes que integran físicamente el producto y que pueden ser identificados y cuantificados en cada unidad de producción.

#### **B. La mano de obra directa:**

Se refiere a las remuneraciones pagadas a los trabajadores que directamente intervienen en la transformación de las materias primas en productos terminados y que pueden ser controladas de una manera efectiva. Además, pueden asociarse fácilmente con un determinado producto.

#### **C. Los costos indirectos de fabricación:**

Representan aquellos desembolsos incurridos en el proceso productivo que no pueden ser directamente y atribuidos a cada unidad de producción, o cuya identificación resulta inconveniente, no obstante, son indispensables para lograr el proceso de manufactura y para mantener la fábrica en condiciones de operar normalmente. Los costos indirectos de fabricación se clasifican en:

##### **C.1. Mano de obra indirecta:**

Son aquellas remuneraciones pagadas a los trabajadores que desempeñan labores indirectos en la producción, es decir, que por sus características no se consideran mano de obra directa. Entre estas, se pueden mencionar los ingenieros, inspectores, choferes, empleados del almacén, entre otras.

##### **C.2. Materiales indirectos.**

Conformado por todos los materiales que por su naturaleza no pueden identificarse cuantificar plenamente con los productos terminados, es decir aquellos que afectan el

costo de la producción total, como por ejemplo combustibles, herramientas de corta vida, etc.

### **Costos indirectos o de carga fabril.**

Comprenden todos los demás costos que directa o indirectamente se incurren en el proceso productivo y que no pueden ser identificados con el producto. Entre los otros costos de carga fabril se encuentran los costos incurridos por mantenimiento (maquinaria, herramienta, vehículos, etc.); cargos fijos (depreciación, seguros, impuestos, alquileres); fuerza calefacción y alumbrado; costos de departamentos de servicios especiales (departamento de compra, recepción, almacén contabilidad de costos); costos varios de carga fabril (pérdidas por materiales defectuosos, desechos de producción, entre otros)

Estos también conocidos como gastos fabricación podemos clasificarlos en cuanto a su ocurrencia en, Gastos de Producción Fijos, aquellos que en cuanto a su monto y periodicidad, son constantes. Como lo son la renta, la depreciación de máquina, los salarios del personal técnico impuestos especiales, en general todos aquellos gastos cuya erogación no esté en relación directa con el volumen de producción. De los auxiliares de gastos indirectos: cuando llevamos una sola cuenta de gastos indirectos generales es necesario abrir una cuenta de mayor y un auxiliar ya sea en tabulares o en hojas sueltas, dedicando una columna u hoja a cada concepto. Cuando la cuenta de gastos indirectos se aplica departamentalmente, podemos optar por los siguientes caminos:

- Una cuenta de mayor controladora, y por cada departamento una subcuenta con su correspondiente auxiliar.
- Una cuenta de mayor para cada gasto departamental con su correspondiente auxiliar

## **De la acumulación de los gastos indirectos:**

### **\_ Prorrateo primario**

El primer paso que genera los gastos indirectos es su acumulación cargándolos a la cuenta aplicando su subcuenta correspondiente

Los gastos indirectos se convierten en directos al departamento que los origina, porque es posible saber qué departamento ha incurrido en ese gasto.

Por lo cual en la aplicación debemos considerar.

- La aplicación de aquellos gastos indirectos a cada departamento
- La aplicación de aquellos gastos que deban prorratearse entre todos los departamentos de acuerdo con las bases de prorrateo primario.

### **\_ Prorrateo secundario**

Después de haber hecho el prorrateo primario, según el gasto erogado y la aplicación que mejor convenga llegamos a conocer cuáles son los gastos indirectos década departamento de la fábrica, conocimiento que nos sirve para saber el costo analítico década uno, valorar el servicio que proporciona y facilitar el establecimiento de un control presupuestal.

## **2.2.4. Los sistemas de costos:**

De Villalobos (2008) define un sistema de costo como un conjunto de elementos dispuestos en un cierto orden o interdependencia que contribuye en un todo organizado. Por otra parte los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborables y financieros.

Dentro de los objetivos de un sistema de costos se encuentran:

- Fijar pautas a las que se someten los procedimientos de asignación de costos.
- Determinar los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de los gastos.
- Establecer la oportunidad o fecha en que deben ser calculados los costos, las modalidades de cálculo, las bases que se pueden utilizar, como tienen que ser tratados ciertos costos, forma de determinar los costos totales y unitarios, así

como la metodología para la presupuestación de costos y determinación de estándares.

#### **A. Sistema de Costos por Procesos.**

Para Rodríguez (2006) es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costos a un gran volumen de productos homogéneos. El costeo por procesos se ocupa del flujo de las unidades a través de varias operaciones o departamentos, sumándosele más costos adicionales en la medida que avanzan. Los costos unitarios de cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de tiempo y las unidades terminadas en el mismo proceso.

#### **B. Sistema de Costos por Órdenes.**

Lozada (2007) manifiesta que los sistemas de costos por órdenes de producción de trabajo los utilizan las organizaciones cuyos productos o servicios se identifican con facilidad mediante unidades o lotes, cada uno de los cuales recibe insumos de materiales directos, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación. Entre las industrias que normalmente utilizan métodos de costo por órdenes de producción se incluyen las de la construcción, imprentas, muebles de madera, vehículos y maquinarias.

Para que un sistema de costos por órdenes de producción funcione de manera adecuada, es necesario identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos relacionados, las requisiciones de material directo y los costos de mano de obra directa llevan en el número de la orden de producción a la que se aplicará el gasto.

#### **C. Sistema de Costos “ABC”**

Hornsgren, Sundem y Stratton (2001) manifiesta que el sistema de costos ABC es un sistema que primero acumula los costos indirectos de cada uno de las actividades de una organización y después asigna los costos de actividades a productos, servicios u otros objetos de costos que causaron esa actividad.

El costeo basado en actividades es un nuevo sistema de costos para incrementar la competitividad de las empresas, ya que identifica y elimina las actividades innecesarias, a fin de disminuir los costos ocasionados por ineficiencias de los sistemas de producción, comercialización y administración. Es la herramienta que facilita el proceso de toma de decisiones, así como el diseño de estrategias de las empresas, al ofrecer información más exactas y confiable sobre los costos que los otros sistemas de información tradicionales. En el costeo basado en actividades el método de asignación de los costos indirectos es totalmente arbitrario.

### **C.1. Ventajas del ABC**

1. Ayuda a entender el comportamiento de los costos de la organización y por otra parte es una herramienta de gestión que permite hacer proyecciones de tipo financiero ya que simplemente debe informar del incremento o disminución en los niveles de actividad.
2. Identificar y medir correctamente los costos de calidad como un elemento del costo del proceso productivo y del producto.
3. Identificar oportunidades de inversión, cuantificar los costos de mala calidad y la no entrega a tiempo.

### **C.2. Desventajas del ABC**

1. Hay una aceptación clara por parte de todos los expertos de que el ABC consume una parte importante de recursos en las fases de diseño e implementación.

## **2.3. TEORIA DE COSTO DE PRODUCCION**

### **2.3.1. Surgimiento y evolución de costo de producción :**

Hernández (2006). Los historiadores de la contabilidad plantean que los costos de producción también llamados costos de operación tiene su fundamento, enmarcada a la función que esta realiza, brindar información histórica de la empresa sobre las relaciones con el mundo exterior y con el mundo interior con respecto al valor añadido a los inputs para obtener los outputs, pero esta no responde a la constante incertidumbre de la administración de las empresas.



En la crisis de los años 80 del siglo XX, con los avances tecnológicos, el incremento de la competitividad, la producción de productos variados de forma simultánea, lanzamiento de series cortas, introducción de la automatización que hizo posible la reducción de los costos de mano de obra y el incremento de los costos indirectos, la lucha entre las empresas por ocupar posición en el mercado,

Las nuevas condiciones de producción con nuevos sistemas (Justo a tiempo) y el control de la calidad total, aparición de nuevos productos con complejidad, dieron lugar a la aparición de la contabilidad de gestión.

A lo largo de la historia, las organizaciones se han ido transformando siendo más sensibles a la necesidad sistemas de información que puedan aportar datos sobre la gestión, ya que han de desarrollarse en un entorno que esta perpetuamente en estado de cambio, tanto por cambios físicos, como tecnológicos, sociales y financieros. Unos de los sistemas de información que se ha ido desarrollando paralelamente a la propia evolución de la gestión de las organizaciones ha sido la contabilidad interna o de costes. Su evolución se ha realizado al margen de la contabilidad financiera y directamente relacionada con las necesidades internas de información que requerían las propias empresas. La contabilidad de costos de producción está directamente relacionada con el desarrollo que ha seguido la propia contabilidad de gestión.

Antes de la revolución industrial el proceso productivo tenía unas características distintas a las conocidas actualmente. El empresario normalmente, adquiría la materia prima y encargaba la actividad a pequeños talleres, los cuales realizaban el trabajo a cambio de un precio establecido, y posteriormente vendía los productos en el mercado. El empresario no realizaba por sí mismo la actividad productiva. Es por esta razón que la contabilidad financiera era más que suficiente para representar la actividad desarrollada, ya que la misma se basaba en el registro y control de las operaciones externas.

### **2.3.2. Definición de costo de producción:**

Porras (2005). Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. En una compañía estándar, la diferencia entre el ingreso (por ventas y otras entradas) y el costo de producción indica el beneficio bruto.

Esto significa que el destino económico de una empresa está asociado con: el ingreso (por ej., los bienes vendidos en el mercado y el precio obtenido) y el costo de producción de los bienes vendidos. Mientras que el ingreso, particularmente el ingreso por ventas, está asociado al sector de comercialización de la empresa, el costo de producción está estrechamente relacionado con el sector tecnológico; en consecuencia, es esencial que el tecnólogo pesquero conozca de costos de producción.

El costo de producción tiene dos características opuestas, que algunas veces no están bien entendidas en los países en vías de desarrollo. La primera es que para producir bienes uno debe gastar; esto significa generar un costo. La segunda característica es que los costos deberían ser mantenidos tan bajos como sea posible y eliminados los innecesarios. Esto no significa el corte o la eliminación de los costos indiscriminadamente.

En la actualidad las organizaciones requieren información más precisa sobre los costos y las relaciones de estos con las actividades, procesos, productos, servicios y clientes internos y externos de la organización.

Los sistemas de costos se emplean para diseñar productos y servicios, detectar mejoras continuas, guiar decisiones de inversión, seleccionar proveedores alternativos, servir de base para las decisiones del precio, características del producto, calidad, canales de distribución y mercadeo, servicio post. Venta, así como para estructurar procesos más eficientes y eficaces y otros.

Hasta nuestros días el costo ha jugado un papel pasivo, no contribuyendo a movilizar las reservas productivas existentes. La reducción del costo ha operado más como una meta o consigna que como el resultado de un trabajo conscientemente dirigido a su obtención mediante la valoración de los factores que conducen a su logro.

El costo utilizado como instrumento de dirección debe facilitar la valoración de posibles decisiones a tomar, permitiendo la selección de aquella que brinde el mayor beneficio productivo con el mínimo de gastos, así como reducir el riesgo de tomar decisiones incorrectas en situaciones coyunturales de mercado o acción es impostergable de carácter nacional.

El hecho de que a través del costo sea posible medir el comportamiento de la actividad de la empresa y la economía en general permite definirlo como un instrumento para la dirección, no sólo para la planificación de sus resultados sino como un medidor de los mismos para evaluar el comportamiento de indicadores de eficiencia y eficacia.

### **2.3.3. Objetivos del costo de producción:**

Hernández (2006). Consiste en la determinación previa de los gastos indispensables para obtener un volumen dado de producción y entrega de cada tipo y de toda la producción de la empresa, con la calidad establecida.

Asimismo, la magnitud del costo planificado se utiliza en:

- La confección de los planes de las empresas, expresando la eficiencia de su actividad económico-productiva.
- La valoración de la efectividad económica de las diferentes medidas técnico-organizativas y de la producción en su conjunto.
- La valoración de la eficiencia económica obtenida en cada una de las áreas de la empresa (talleres, establecimientos, brigadas).
- Los análisis de eficiencia a tomar en cuenta al formar los precios de cualquier tipo de producción.

El costo planificado se determina en la empresa mediante los cálculos técnico-económicos de la magnitud de los gastos para la fabricación de toda la producción y de cada tipo de artículo que compone el surtido de la misma.

En la medición de la efectividad del plan y en su ejecución, se emplean los indicadores del costo por unidad de producción en las producciones comparables y costo por peso de producción bruta y mercantil, para el nivel de actividad total de la empresa.

La teoría del costo de producción analiza la forma en que el productor, dado el estado de la tecnología, combina varios insumos para producir una cantidad estipulada en forma económicamente eficiente; en virtud de que el concepto de producción es más claro cuando se aplica a los bienes que cuando nos ocupamos de los servicios.

Desde su origen los sistemas tradicionales de la contabilidad de gestión y de costos de producción han querido abarcar tres objetivos:

- Auxiliar a la contabilidad financiera en los cálculos del resultado de los períodos a través de la valoración de las existencias. Si por una parte los principios contables de la contabilidad financiera nos exigen valorar los productos por el total de los costos (full costing) que incorporan en los procesos de fabricación, por otra parte podríamos estar interesados en valorarlos por otros métodos con el objetivo de obtener otro tipo de información sobre la valoración de los productos
- Controlar los procesos productivos para dar información que facilite la toma de decisiones a corto plazo (definición de precios de productos, niveles de rentabilidad por clientes o mercados, definición en la oferta de productos a fabricar, decisión sobre la fabricación o compra de productos, etc.) y a largo plazo (definición de la estrategia de cartera de productos o clientes, procesos productivos a incorporar, etc.)
- Proporcionar datos relevantes para evaluar la actuación de los agentes integrantes de la organización y para la planificación de actividades futuras.

#### **2.3.4. Tipos de costos de producción:**

Paredes (2004). El análisis de costo de producción es mucho más global y completo. En la toma de decisiones es necesario conocer paso a paso los tipos de costos y la forma de optimizarlos.

**Costos fijos:**

Son aquellos que hay que pagar siempre en un periodo de tiempo determinado o planificado, no importa si la producción suba o baja. Por ejemplo: el alquiler del local, el sueldo del personal, pago de servicio como la luz, entre otros.

**Costos variables:**

Son aquellos que varían al incrementar la producción o disminuirla, por ejemplo: una empresa que produce yogurt los costos variables serían los insumos que utiliza para prepararlas, desde los ingredientes mismos, como el azúcar, las frutas y los envases. Si un mes se decide producir más yogurt estos costos aumentarían para poder cubrir la producción.

**Costos totales:**

Representa la suma de los costos fijos y los costos variables.

**Costo unitario:**

Representa lo que cuesta producir cada unidad. Para esto es importante que tomemos en cuenta tanto los costos variables como los costos fijos. Para calcular cuánto es el costo unitario dividimos el costo total entre la cantidad de unidades que se van a producir.

Los costos consisten en ver a las distintas actividades que componen la cadena de valor de la empresa desde una perspectiva global y continúa, que sirve para encaminar las capacidades internas de la empresa y proyectarlas sobre el entorno externo, procurando información para la aplicación prolongada de las actividades empresariales. Se utiliza para desarrollar ventajas competitivas sostenibles, Mejorar la calidad de los productos y la eficiencia de los procesos, de ahí que los costos se hayan convertido en un instrumento de decisión estratégica.

### **2.3.5. Métodos de planificación y determinación del costo de producción :**

Teniendo en cuenta las condiciones existentes actualmente en las empresas y la necesidad de vincular directamente a los obreros y trabajadores en la elaboración del plan de costo y fundamentalmente en los compromisos de su reducción para alcanzar una mayor eficiencia productiva, el énfasis mayor debe concentrarse en la utilización del método que más responda a esta exigencia. En tal sentido, de los métodos existentes, el más adecuado es el normativo, a través de los presupuestos de gastos por área de responsabilidad.

En el caso de empresas con muchos surtidos o al efectuarse cálculos para la confección de planes prospectivos, puede también utilizarse el método de cálculo analítico aunque resulta más complejo, requiriéndose un nivel de aseguramiento técnico superior.

#### **Método Normativo.**

El método normativo consiste en la aplicación de normas y normativas fundamentadas en la utilización de los equipos, materiales, combustibles, de fuerza de trabajo, etc. Este método posibilita la compatibilización del Plan de Costo con el resto de los Planes Técnico-Productivos y con el costo planificado por cada área estructural de la empresa. El método presenta dos vías de cálculo que se complementan.

Estas son:

- Presupuestos de gastos
- Costo unitario

#### **Presupuestos de gastos.**

Los presupuestos de gastos permiten resumir y reflejar en términos monetarios los recursos a emplear, preferiblemente sobre la base de las normas y normativas, o de no existir éstas, sobre índices establecidos a partir del comportamiento histórico y la inclusión de las medidas de reducción de gastos.

La utilización de estos presupuestos permite controlar y analizar más racionalmente el uso de los recursos materiales, laborales y financieros existentes en las condiciones previstas en el plan.

La elaboración y apertura del presupuesto de la empresa por áreas de responsabilidad (establecimiento, taller, brigada, etc.) permite el control de los gastos en el proceso productivo y en cada una de las dependencias participantes. Esto contribuye al logro de un plan más objetivo, facilitando el análisis y discusión con los trabajadores, los cuales jugarán un papel activo en su control, en la búsqueda de mayor eficiencia y en su medición.

### **Costo unitario.**

Con vistas a asegurar el correcto análisis del comportamiento de la eficiencia productiva en cada unidad de producto elaborado o en proceso, es necesario el cálculo del costo unitario, mediante las normativas de consumo, fuerza de trabajo y otros gastos, de los productos o grupos de productos homogéneos producidos por la empresa.

Para los artículos más importantes que componen el surtido de producción o grupos homogéneos de productos, se confecciona la ficha de costo, utilizando para su cálculo, las normas y normativas de consumo y de fuerza de trabajo, así como las cuotas para la aplicación de gastos indirectos previamente establecidas.

Es decir, que la información necesaria para la elaboración de las fichas de costo se basa en la utilización de las normas de las partidas directas, las cuales tienen su reflejo en los presupuestos de gastos de las actividades principales y la utilización de cuotas de gastos de las partidas indirectas, determinadas a partir de los presupuestos de gastos de las actividades de servicios, dirección, etc.

La hoja de costo planificado muestra de forma sintética, el costo unitario por partidas del período que se planifica y su dinámica con respecto a costos unitarios de períodos anteriores. Las fichas de costo se elaboran por partidas y reflejan el costo unitario de cada producto o grupo de ellos y pueden elaborarse tanto para los productos finales, como para los intermedios o semielaborados.

### **Método de Cálculo Analítico.**

Este método resulta más complejo que el normativo, pudiendo utilizarse fundamentalmente para la planificación anual en empresas con muchos surtidos de producción. Se basa en la reducción del costo para un período determinado, teniendo en cuenta la influencia de factores técnico-económicos y variaciones de las condiciones de trabajo en el período que se planifica.

Para la aplicación de este método se toman en consideración los ahorros o economía resultantes de la aplicación de medidas técnico organizativos. Sobre esta base se hace necesario tener en las empresas una correcta planificación y registro de los gastos de períodos anteriores, ya que el mismo establece un nexo de continuidad entre el período base y el planificado, reconociéndose también el carácter ininterrumpido del proceso productivo.

No obstante la posibilidad de una mayor rapidez en el cálculo, este método presupone la existencia de series históricas confiables, así como normas y normativas técnicamente argumentadas, además de tener confeccionados los presupuestos de gastos y fichas de costo del año base.

El cálculo del costo se efectúa utilizando las agrupaciones de gastos conceptuados dentro de las partidas establecidas que requiera la empresa y viabilicen la determinación de los costos unitarios y de los indicadores fundamentales del costo, a nivel de cada área de responsabilidad.

### **Determinación del Costo Real de Producción.**

Todo proceso productivo, consta de varias etapas, a través de las cuales, los componentes que intervienen en el mismo sufren sucesivas transformaciones y adiciones o incorporaciones provenientes de otros departamentos productivos.

A los efectos de mantener un control económico de estos procesos, es necesario que los productos o servicios que pasan de un departamento a otro, lo hagan con sus costos unitarios directos correctamente calculados.

Deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Cálculo y utilización de la producción equivalente en la asignación de costos a los distintos productos, cuando proceda.
- Determinación de los costos unitarios por partidas de costo.



El cálculo del costo unitario debe hacerse por cada uno de los surtidos elaborados. En aquellas empresas con una amplia nomenclatura de surtidos o cuando las diferencias existentes entre éstos no originen variaciones substanciales en los costos, pueden constituirse niveles agregados y calcularlos a este nivel, o calcular sistemáticamente los correspondientes a los surtidos de mayor peso y los de los restantes, cada cierto tiempo, lo cual se precisará en los Lineamientos Ramales.

La agrupación con vistas al cálculo del costo unitario puede hacerse por genéricos, su genéricos, familias de productos, u otra agrupación similar, en dependencia de las características de cada proceso productivo y de los productos que se elaboren o servicios que se presten.

Siempre deberá utilizarse el mismo criterio de agregación, tanto para la planificación como para el registro y cálculo del costo real.

#### **2.3.6. Técnicas de valoración de los costos de producción:**

Teniendo en cuenta las condiciones organizativas y posibilidades objetivas de las empresas, las técnicas de valoración de los costos de producción que pueda aplicarse se dividen en:

- Técnicas basadas en la utilización de los Costos Reales.
- Técnicas basadas en el uso de costos predeterminados.

##### **Costos reales.**

Estas técnicas presuponen el registro de los gastos y cálculo de los costos en la cuantía en que realmente tuvieron lugar, limitando las posibilidades de un análisis comparativo al no contar con una base normativa adecuada. Se aplican sólo en los casos que no sea posible predeterminar los costos mediante estimados o estándar.

##### **Costos predeterminados**

Los costos predeterminados, como puede apreciarse en las definiciones conceptuales, son aquéllos que se calculan antes de comenzar el proceso de producción de un artículo o de prestación de un servicio; y según sean las bases que se utilicen para su cálculo, se dividen en Costos estimados y Costos estándar. Cualquiera de estos tipos

de costos predeterminados puede operarse en base a órdenes de producción, de procesos continuos, o de cualquiera de sus derivaciones.

### **Costos estimados.**

El costo estimado indica lo que podría costar un artículo o grupo de artículos con un grado de aproximación relativo, ante la inexistencia de normas que permitan calcularlo con absoluto rigor. El costo real debe compararse con el estimado y ajustarse contra el primero.

El objeto de los costos estimados es conocer de forma aproximada cual puede ser el costo de producción, sirviendo de base para la valoración de las existencias en proceso y la producción terminada, entregada y realizada.

Las comparaciones se efectúan como sigue:

- Por totales, o sea costo total real contra costo total estimado, referidos al mismo período.
- Por partidas de costo, es decir comparando el costo real de cada partida, de un período determinado, con los costos estimados respectivos.
- La comparación de los costos reales de departamentos, fábricas, establecimientos, brigadas, etc., con sus costos estimados, referidos al mismo período, puede hacerse por cualquiera de las formas mencionadas en los dos incisos anteriores, o combinándolas.

En general el análisis debe ser lo más profundo posible, ya que tiene por objeto determinar las variaciones entre lo real y lo estimado, y estudiar el porqué de las diferencias, a fin de hacer las correcciones y ajustes, que incluso pueden dar lugar a modificar las bases que sirvieron para la determinación del costo estimado. En otros casos, dichas variaciones y su estudio obligan a efectuar ciertos ajustes al control interno, de localizarse fallas en el mismo.

### **Costo estándar.**

El costo estándar constituye la técnica más avanzada de los costos predeterminados. Para su establecimiento se requiere una rigurosa base normativa en los aspectos metodológicos y organizativos, así como una confiabilidad y exactitud en los datos que se utilicen para su cálculo.

El costo estándar presupone la utilización de parámetros de medición que permitan determinar si las desviaciones con respecto al costo planificado son debidas, fundamentalmente, a problemas tecnológicos, de organización o auténticos despilfarros de recursos.

Representa el "costo objetivo" de la empresa, es decir lo que debe costar un producto o grupo homogéneo de productos, por lo que permite el análisis preciso de la eficiencia alcanzada en la actividad productiva.

Cuando aún las condiciones organizativas y la calidad de las normas que exige el costo estándar no han sido logradas, se utiliza el costo normado, el cual permite una determinada precisión, al contar con una base normativa menos rigurosa y condiciones organizativas aceptables.

Al tener el costo normado una menor precisión de las normas aplicadas y del rigor en el cálculo de éstas, surge la necesidad de distribuir a los centros de costo productivos o de aplicar a los productos finales, las diferencias o desviaciones del costo real, producto de su peso o significación; mientras que en el costo estándar estas desviaciones son muy pequeñas y no se distribuyen a los centros de costo productivos ni a los productos finales, afectándose directamente el resultado del período.

Es decir, que el costo normado es una etapa intermedia o escalón anterior al costo estándar, debiendo ser este último el objetivo, en materia de costo a alcanzar por todas las empresas del país.

El análisis debe ser lo más profundo posible, ya que tiene por finalidad conocer las **desviaciones** entre lo real y lo previsto, con el objetivo de estudiarlas y precisarlas y consecuentemente tomar las decisiones que resulten pertinentes.

Teniendo en cuenta las características actuales de las empresas y sus condiciones organizativas y bases normativas, el tránsito del costo planificado basado en cálculos estimados hacia una planificación con el uso del estándar.

## **2.4. TEORIA DE LA EMPRESA PESQUERA**

### **2.4.1. Origen de la gestión pesquera :**

Mateo (2004). Ya en el año 1376 se le solicitó al rey Eduardo III, la utilización de un nuevo tipo de arte de pesca, que parece haber sido el origen de una pequeña red de arrastre, a causa del daño que las artes utilizadas hasta entonces causaban, no sólo al substrato marino, sino también a los huevos de ostras y mejillones, y el excesivo número de peces pequeños que dichas artes capturaban.

La organización en la gestión de las pesquerías parece haber sido una característica común de muchas pesquerías en el pasado. En Francia existían las “prud’homies”, cuyas funciones incluían el asegurar una justa asignación de los recursos dentro de la jurisdicción local de la prud’homie, protegiendo a través de la regulación, tanto el territorio de intrusiones externas, como los recursos. En España las cofradías jugaban un papel similar. En Japón durante el período que va desde 1603 hasta 1868, se establecieron territorios de pesca y las aguas costeras se consideraron extensiones de la tierra y por lo tanto una parte del dominio feudal. Este sistema permanece prácticamente intacto en la actualidad, aunque durante el último siglo han sido las cooperativas pesqueras las encargadas de gestionar los territorios costeros.

En la etapa previa a la explotación industrial, las pesquerías se gestionaban de una manera sostenible utilizando únicamente el conocimiento, transmitido a través de las generaciones, y unas prácticas y tecnologías primitivas, aún sin una información científica como la que se dispone en la actualidad, sobre los ecosistemas marinos. El desarrollo de la economía de mercado y los aspectos que ésta trae consigo, como por ejemplo la aplicación del precio a un producto como el pescado y el consiguiente incentivo para pescarlo, el desarrollo de buques de pesca a motor, resultado no sólo de avances tecnológicos sino también de un mercado creciente y de unos medios de almacenaje, procesado y transformación que se desarrollaron para satisfacerle, trajeron consigo la necesidad de realizar inversiones sustanciales. Ello motivo que los centros de decisión y gestión se trasladasen desde las comunidades costeras hacia las comunidades. De negocios, bancos y gobiernos locales y centrales. Así se pasó de la pesca artesanal a la explotación industrial.

Las primeras regulaciones pesqueras que se aplicaron en el ambiente marino tendían a reflejar las prácticas originales y derechos establecidos en los lugares donde se cultivaban peces de agua dulce, por ejemplo en los monasterios, donde la prohibición de consumo de carne los viernes llevó a la necesidad de cultivar y conservar productos de la pesca. Durante un largo tiempo se elaboró abundante normativa referente a aspectos tales como el establecimiento de épocas de veda para proteger la freza, las tallas mínimas y la prohibición de utilizar artes de pesca que se creía eran destructivas.

#### **2.4.2. La gestión pesquera en la actualidad :**

Mateo (2004). El concepto de gestión de pesquerías, incorporando aspectos biológicos, económicos, sociales e institucionales ha hecho progresos considerables durante las últimas décadas del siglo XX. Sin embargo, a pesar que la gestión de las pesquerías es en la actualidad mucho más autocrítica e intensiva que hace unos años, el gran debate en los comienzos del nuevo milenio, es si seremos capaces de salvar de la extinción muchas de las especies comerciales.

Distinguen dos enfoques de gestión pesquera básicamente diferentes: un enfoque holístico, que utiliza el ecosistema en su totalidad como punto de partida; y un enfoque mono-especie, que evalúa las especies de interés de forma aislada y nos proporciona una forma de gestión como si el resto del ecosistema fuese una caja negra. Algunos estudios concluyen que los fallos en la gestión de los recursos se pueden resumir en los siguientes puntos:

Una elevada incertidumbre tanto biológica como ecológica en la dinámica de los recursos.

- El conflicto entre objetivos sociales y económicos y la falta de definición u observancia de las restricciones impuestas por los límites de la producción de los recursos.
- Objetivos pobremente definidos y debilidad institucional, particularmente en relación al proceso decisorio y de corresponsabilidad.
- Ignorancia pública general respecto a la interrelación de los ecosistemas marinos.

### **2.4.3. Definición de empresa pesquera:**

Mateo (2004). El sector pesquero es la actividad económica del sector primario que consiste en pescar y producir pescado, mariscos y otros productos marinos para consumo humano o como materia prima de procesos industriales, especialmente los de la industria alimentaria. Existen varias pesquerías de importancia mundial para diversas especies de peces, moluscos y crustáceos. Sin embargo una cantidad muy limitada de especies componen los volúmenes más importantes de las pesquerías mundiales.

Según estadísticas de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la producción pesquera mundial en 2001 fue de 130,2 millones de toneladas. Además de las capturas comerciales, 37,9 millones de toneladas fueron producidas en plantas acuícolas. En los años 1990 y 2000 se ha hecho cada vez más evidente que la explotación pesquera ha diezmado severamente las poblaciones de ciertos tipos de pescados marinos, tales como el bacalao, que según el Fondo Mundial para la Naturaleza podría desaparecer en 15 años a ese ritmo.

La pesca, como actividad extractiva, tiene una gran importancia económica en el Perú pues aun cuando representa solo el 1% del PBI, constituye el 8% del total de las exportaciones del país. Igualmente, la pesca es una fuente proveedora de alimentos para la población siendo el pescado el de mayor valor nutritivo porque contiene el 20% de proteínas, mientras que otras carnes aportan solo el 18%. Asimismo, es una fuente proveedora de materia prima para la industria de harina y aceite de pescado en donde el Perú es el mayor productor y exportador del mundo lo cual a su vez genera una fuente de empleos importante además de la generación de divisas.

Con la finalidad de garantizar la sostenibilidad del recurso anchoveta, el gobierno a través del Ministerio de la Producción (PRODUCE) y del Instituto del Mar del Perú (IMARPE) han establecido el marco regulatorio idóneo que proporciona los lineamientos de control para la extracción del recurso, así se tiene un sistema de Cuotas Individuales, periodos definidos de pesca y periodos de veda creando el entorno adecuado para su reproducción. Además se tiene un control de la navegación y asistencia técnica con monitoreo satelital por parte de la Dirección de Capitanías y Puertos (DICAPI) asegurando así las condiciones adecuadas de trabajo y un control estricto de la explotación de los recursos y del cumplimiento de las normas sanitarias a través de la participación del Instituto Tecnológico Pesquero (ITP).

## Gráfico N° 01: La pesca en el Perú

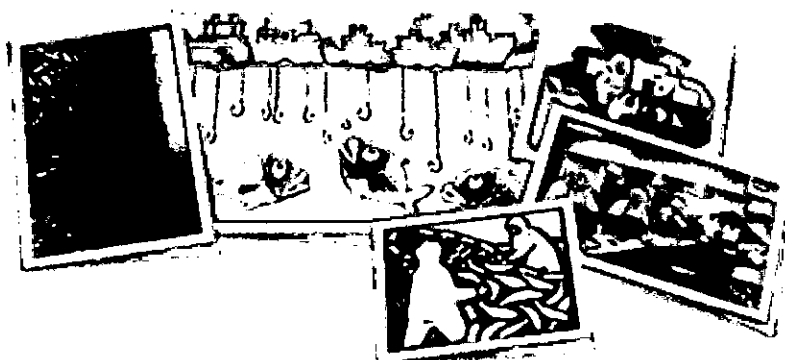
### Pesca en el Perú



- Máxima autoridad en materia pesquera.
- Determina los sistemas de ordenamiento pesquero.
- Las cuotas de captura permisible.
- Fiscaliza y controla las actividades pesqueras.
- Supervisa cumplimiento en temas ambientales.



- Matrícula de naves.
- Autoriza zarpe.
- Licencia de Construcción y Modificación.
- Seguridad de la vida en el mar.
- Control de navegación.



- Estudia el desarrollo y el desenvolvimiento de especies hidrobiológicas.
- Asesora al Estado para el uso racional de recursos.

- Asistencia técnica de investigación y desarrollo tecnológico.
- Certifica cumplimiento de normas sanitarias.



**SOCIEDAD NACIONAL DE PESQUERÍA**

### **Objetivos estratégicos del sector pesquero son:**

- Lograr pesquerías sostenibles en base a la mejor información científica con un enfoque eco sistémico.
- Fortalecer el ordenamiento de las actividades pesqueras y acuícolas.
- Seguridad alimentaria con creciente consumo de recursos pesqueros abundantes, especialmente en zonas de extrema pobreza.
- Asegurar la calidad ambiental de la actividad pesquera y acuícola.
- Ordenar y desarrollar competitivamente la actividad acuícola.
- Organizar y desarrollar competitivamente la pesca artesanal.
- Elevar la participación del Perú en la pesca en aguas internacionales.

En el Perú, la zona influenciada por la corriente del Humboldt (30% del dominio marítimo), es la de mayor producción primaria (volúmenes de fitoplancton por unidad de tiempo). El promedio de productividad de todos los mares es de 0.15 gramos de carbono por m<sup>2</sup> por día (gr. C/m<sup>2</sup>/día). En el Océano Índico, uno de los más productivos del mundo, se ha encontrado un máximo de 6.4 gr. C/m<sup>2</sup>/día, y en el caso del mar peruano su productividad está entre 1 y 1.5 gr. C/m<sup>2</sup>/día en promedio, observándose valores puntuales más altos para ciertas áreas de afloramiento como San Juan con 3.19 gr. C/m<sup>2</sup>/día, Punta Agreja con 10.5 gr. C/m<sup>2</sup>/día. Chimbote con 6.99 gr. C/m<sup>2</sup>/día. Esto se traduce en una importante capacidad para procesar enormes volúmenes de anhídrido carbónico (CO<sup>2</sup>) y producir oxígeno.

Se han registrado 737 especies de peces marinos, de los cuales aproximadamente 150 son utilizados con la alimentación humana. Las especies más abundantes son anchoveta, sardina, jurel, caballa y merluza.

### **En el Perú se realizan dos clases de pesca:**

**La Pesca artesanal:** Utiliza pequeñas embarcaciones y herramientas sencillas, como cuerdas, cañas y redes pequeñas. Se lleva a cabo a poca distancia de la costa y el volumen de extracción es reducido en comparación a la pesca industrial. Las especies extraídas son casi siempre desembarcadas en puertos menores y caletas siendo destinadas en gran parte al consumo humano directo, es decir, como pescado fresco.

**La Pesca Industrial:** Emplea embarcaciones de mayor capacidad que recorren grandes distancias desde la costa, 20 a 100 millas. Los productos obtenidos están



destinados al consumo humano indirecto por haber sido transformados en harina de pescado, aceite y conservas. Esta actividad requiere de una infraestructura de puertos mayores, cámaras frigoríficas y bodegas, además de mano de obra calificada.

#### **2.4.4. Importancia del sector pesquero:**

El sector pesquero peruano es un elemento estratégico para la economía del país, principalmente por ser la segunda fuente generadora de divisas después de la minería. En el año 2001, representó 1,124 millones de dólares en exportaciones. Esta tradicional importancia está sustentada básicamente en los recursos pesqueros marinos pelágicos, como la anchoveta, sardina jurel y caballa que se encuentran en las aguas jurisdiccionales del Perú los que han posibilitado el crecimiento y desarrollo de una de las principales actividades pesqueras en el ámbito mundial. Durante el periodo histórico de desenvolvimiento de la pesquería industrial (1950 – 2001) la pesca extrajo una cantidad superior a los 274 millones de toneladas, de los cuales 209 millones han sido anchoveta. En los últimos años (1970-2001) la extracción del Perú ha representado cerca del 8% de la captura mundial en aguas marinas. En los años recientes se ha observado un incremento sustancial de las capturas, llegando a 9,6 millones de anchoveta el año 2000 y 6,4 millones en el 2001.

La segunda actividad pesquera de importancia es la de arrastre, y la merluza es la principal especie. En la actualidad, la delicada situación de la población de la merluza ha motivado que se implemente un programa de recuperación que consiste principalmente en medidas de ordenamiento para disminuir la presión de pesca y de reorientación de la flota hacia otras pesquerías.

Los recursos que sustentan la pesquería costera de menor escala, denominada pesquería artesanal, son diversos y comprenden una variedad aproximada de 220 especies de las cuales cerca del 80 por ciento son peces; 17 por ciento invertebrados; 2 por ciento algas y el 1 por ciento de otros recursos. Esta pesquería se desarrolla con base en alrededor 180 caletas pesqueras a lo largo del litoral peruano y el principal destino de sus capturas es el abastecimiento para consumo humano directo.

Las pesquerías continentales, son realizadas principalmente en los ríos de la Amazonia y en el Lago Titicaca. En el año 2001, la pesca continental extrajo algo más

de 40 mil toneladas de pescado de las cuales 20 mil se comercializaron al estado fresco y el resto como productos curados.

Las actividades de acuicultura continental y marina en el año 2001, representaron una cosecha de 9,400 toneladas. Las principales especies fueron la trucha (47,3%); la concha de abanico (41,6 %); el langostino (7,8%) y la tilapia (2,4%). Otras especies cultivadas fueron las algas, el boqui chico, el camarón gigante de Malasia, la gamitana, las ostras del Pacífico, el paco, el pejerrey, la carpa y el turbot.

#### **2.4.5. Objetivo de la empresa pesquera :**

Palacios y Guzmán (2006) manifiesta que en el complejo mundo de los negocios, hoy en día caracterizado por el proceso de globalización en las empresas, la información financiera cumple un rol muy importante al producir datos indispensables para la administración y el desarrollo del sistema económico.

Los objetivos se formulan de forma operativa o como expresión concreta de lo que el empresario desea para lograr esos fines, tanto a corto como a largo plazo. En otras palabras, los objetivos son decisiones tomadas a priori para determinar qué es lo que se desea conseguir en el futuro. Los objetivos se materializan en las estrategias y programas formulados por la empresa para un periodo dado.

La formulación de los objetivos será diferente según la clase de empresa de que se trate. Así, por ejemplo, la empresa privada procurará maximizar su excedente económico, la gran empresa tenderá a maximizar su crecimiento a medio y largo plazo, la pequeña empresa procurará supervivir, ciertas empresas públicas tenderán a mejorar las prestaciones de servicios públicos.

El objetivo de la empresa y, por consiguiente, el de toda gerencia financiera, es maximizar la riqueza de los propietarios para quienes se trabaja. La riqueza de los propietarios corporativos se mide por el precio de las acciones, que a su vez se basa en la oportunidad de los rendimientos, su magnitud y su riesgo.

La empresa debe maximizar la riqueza de todos los que poseen derechos sobre sus activos y flujos de caja. Un principio válido, a este respecto, es el que atiende a la maximización de la riqueza de los accionistas a través del valor de sus acciones en el

mercado. Consecuentemente si las decisiones se adoptan en la empresa, teniendo en cuenta su posible efecto sobre el valor de las acciones en el mercado, el principio de maximización de la riqueza de los accionistas proporcionará una guía racional para la toma de decisiones financieras. La aceptación del principio de maximización de la riqueza de los accionistas como objetivo financiero de la empresa, tiene una serie de implicaciones para la dirección financiera de la misma.

El objetivo de la empresa debe ser la guía para la toma de las decisiones, por ello debemos exigir que sea operativo y eficaz, es decir, debe llevar aparejados unos instrumentos eficaces de gestión. En consecuencia, este objetivo es la guía para la toma de decisiones financieras que constituyen el nexo de unión entre la teoría y la política financiera de la empresa.

La empresa constituye un factor central en la sociedad moderna. Se considera la piedra angular de la economía, el principal agente de la producción y de la creación de fuerza, un protagonista estratégico del desarrollo local y de la producción y de la creación de fuerza. Un protagonista estratégico del desarrollo local y de la competencia internacional. Lugar de encuentro entre capital y trabajo. (Rojas 2007).

Es todo ente que tiene un papel importante en un país, esto es debido a que cumple un objetivo económico y aporta a una determinada nación ingresos que son usados para bien y en beneficio de la población, en otras palabras, para cumplir diversas necesidades que los habitantes tienen, además hacen que la economía sea dinámica y atrae inversiones extranjeras hacia el interior del país, lo cual es beneficioso para el crecimiento de un determinado lugar ya sea en forma local, regional o a nivel nacional.

La creación de valor económico hoy en día es un punto importante que los inversionistas toman en cuenta a la hora de poner capital e invertir en una empresa ya que si ésta no es rentable o ve que no le muestra la confianza para lograr sus objetivos económicos, no se arriesgan y prefieren invertir en otros negocios.

Para Chávez (2007), además, la creación de valor -uno de los principales objetivos de las empresas lucrativas involucra la toma de decisiones financieras. Para adoptar un pensamiento orientado a crear valor, los gerentes deben de concentrar sus esfuerzos en la toma de decisiones referente al aspecto financiero con el fin de garantizar decisiones

financieras adecuadas que favorezcan el logro de dicho objetivo, para garantizar la permanencia de la organización en el competitivo mundo de los negocios y facilitar la gestión de los recursos requeridos para su crecimiento.

Según Chávez (2007), el compromiso que adquiera el empresario y la responsabilidad que tenga a la hora de tomar decisiones también va a ser fundamentales en la creación de valor económico ya que no sólo basta el recurso financiero sino que también vale el recurso humano sobre todo el aporte que hagan los dueños o accionistas.

Las compañías toman diferentes estrategias que tengas como objetivo el aumento de las utilidades es decir los ingresos adquiridos deben ser mucho mayores a los costos que se adquieran por la realización del negocio, en otras palabras, debe cubrir esos costos y quedar un margen de ganancia que año tras año debe aumentar con respecto al anterior. Otro punto a tener en cuenta es que esas ganancias obtenidas deben ser reinvertidas en la empresa ya sea en distintos proyectos que ayuden en su crecimiento u en otras actividades que tengan como consecuencias resultados positivos para la compañía, hacer todo lo contrario a esto, y en vez de reinvertir se gaste lo ganado, ocasionará una destrucción en el valor que haya alcanzado el ente y por tanto se puede llegar a que la empresa no sobreviva en el mercado.

Sin embargo, en el mundo real hay muchas fricciones que hacen que el dueño o administrador tenga que elegir entre las diferentes fuentes de financiamiento para invertir en la empresa, entonces, las decisiones de inversión y financiamiento se tornan importantes para aumentar o generar valor en ella. Con base en la teoría financiera corporativa, hay tres caminos para crear valor:

- Establecer mejores decisiones de inversión.
- Usar una estructura correcta de financiamiento
- .Implantar una política óptima de inversión.

#### **2.4.6. Producción de harina y aceite de pescado :**

Rodríguez (2004). La producción de harina de aceite de pescado constituye el principal método de aprovechamiento de las capturas mundiales de pescado no comestibles y de los desperdicios procedentes de las plantas de fileteado. La industria actual puede decirse que se inició a principios del último siglo en el norte de Europa y en Norteamérica, como un método para la fabricación de aceite de arenque. El residuo, rico en proteína, se desechaba, o se utilizaba como fertilizante. Sin embargo, la utilización de los subproductos del pescado para la alimentación animal no es una idea nueva. En la actualidad, la harina de pescado se produce de diversas formas, si bien los principios básicos se obtiene es, sin embargo, un producto muy mejorado. La harina de pescado se produce en todo el mundo.

Prácticamente cualquier pescado o molusco puede emplearse para la elaboración de harina de pescado. El valor nutritivo de las proteínas de las especies de los peces vertebrados diferencia muy poco entre sí. Es cierto, sin embargo, existen en otros países como el Perú que se fabrica la harina de pescado entero y en nuestro medio generalmente se la realiza con desperdicios o de moluscos lo cual da lugar a una harina de menor contenido proteínico, y con elevado contenido de cenizas por las conchas.

En la actualidad el uso de redes de deriva (que pueden llegar a medir hasta 78 km de largo) está prohibido en algunos países porque también capturan especies no aptas para el consumo humano, o en vías de extinción.

La harina de pescado es la mejor fuente de energía concentrada para la alimentación de animales. Con un 70% a 80% del producto en forma de proteína y grasa digerible, su contenido de energía es notablemente mayor que muchas otras proteínas animales o vegetales ya que proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad y una grasa rica en ácidos grasos omega-3, DHA y EPA indispensables para el rápido crecimiento de los animales.

La harina de pescado (generada a partir de la anchoveta) es la principal actividad del sector, y destaca a nivel internacional con una participación de 35% en las exportaciones mundiales (Chile se ubica en el segundo lugar con 15%). Los principales demandantes de este producto, utilizado como alimento para animales, son China y Japón, que representan 28% y 12% de las importaciones mundiales, respectivamente

El Perú es considerado como el principal productor de Harina de pescado, y China es uno de los principales consumidores. La principal especie para elaborar harina de pescado es la anchoveta.

**El aceite de pescado:** Se obtiene al final del tratamiento del líquido procedente de la Prensa, luego que ha sido sometido a un proceso de centrifugación, separación y pasado por centrifugadora. Es importante para alimentación de peces bajo el sistema de criaderos y además sirve para elaborar cápsulas que contiene omega 3 que es saludable para la salud humana. El aceite de pescado es un subproducto de la harina de pescado, la cual es secada a temperaturas que oscilan entre 20 a 30 grados centígrados, por corto periodo de tiempo. La harina de pescado permanece en el tubo de secado durante 30 minutos y el aire caliente hace que la humedad se reduzca de un 25% al 7%. El producto siempre permanece a 75° centígrados y esto hace

Conservar sus calidades proteicas. La elaboración de harina y aceite de pescado se realiza en cerca de 150 plantas de producción, ubicadas a lo largo del litoral peruano, desde Piura hasta Moquegua. Cabe señalar que, por cada tonelada de material procesado, se obtienen cerca de 230 Kg. de harina de Pescado, y 110 litros de aceite de pescado. El aceite, sin embargo, supone un beneficio económico tan importante que, de no existir razones muy importantes para ellos, sería un error invertir en una fábrica de harina de pescado que no pudiera manejar indistintamente pescado magro y graso. Prácticamente toda la fabricación de harina de pescado se basa en los principios anteriormente descritos.

#### **2.4.7. Descripción del proceso productivo :**

Para la elaboración de la harina de y aceite de pescado es necesario una serie de operaciones, que se detallan a continuación. El proceso productivo a emplear es el convencional, el mismo que es usado en la mayoría de las plantas instalada de este tipo. Así tenemos.

##### **A. Recepción de materia prima :**

Para este proceso el pescado más utilizado como materia prima son de las especies anchoveta y sardina que siendo capturadas lanchas bolicheras. Una vez

que llegan las lanchas al puerto se juntan en casetas flotantes llamadas “chatas”, a la que se encuentra instalada una bomba absorbente, y una manguera que introducen a las bodegas de las lanchas, absorbiendo de esta manera el pescado para luego ser bombeado a través de tuberías submarinas de fierro hacia la planta. Ya en la fábrica el pescado bombeado pasa por un desagugador rotativo para eliminar el agua, luego es conducido por un transportador de malla a las tolvas que controlan el peso del pescado mediante una balanza electrónica, emitiéndose en este momento el vale de recepción de materia prima. Finalmente el pescado es almacenado en pozas de concreto con el fondo inclinado a fin de permitir el transporte de pescado hacia los cocinadores para su siguiente proceso.

### **B. Cocinado de pescado :**

Continuando con el proceso hemos pasado al cocinado del pescado, es decir que las pozas, el pescado es llevado por un transportador de rastra que lo eleva y alimenta periódicamente a la tolva del cocinador. Este está constituido de un tubo, provisto de una chaqueta de vapor, con un tornillo helicoidal, que transporta lentamente el pescado por su interior, de un extremo a otro. El pescado es cocinado a una temperatura de 100° C, usando vapor directo, con un tiempo aproximado de 20 minutos. El objetivo del cocinado, es romper los tejidos adiposos y la desnaturalización de las proteínas, separar huesos, agua, aceites y proteínas.

### **C. Prensado :**

Esta operación consiste en aprisionar el pescado cocido en prensas, para extraer aceite y agua de la carne de pescado. La prensa está constituida de uno o dos tornillos sin fin regulables, de baja velocidad, que se encuentra alojados en una carcasa, cuya superficie está formada por una malla de huecos finos. Como resultado del prensado se obtiene licor de prensa, más una torta de queque de prensa.

El licor es bombeado y almacenado en un tanque (conjuntamente con el líquido del prestrainer), para su posterior tratamiento. La torta de prensa es sometida a secado.

#### **D. Recuperador de solidos :**

Ahora una vez que se ha obtenido el líquido del pre-estrainer y licor de prensa, este es calentado antes de pasar a las separadoras horizontales, con el fin de lograr mayor eficiencia en este proceso. Luego es bombeado a estas separadoras con el fin de recuperar los sólidos que se encuentran en suspensión. Como resultado de este proceso, se obtiene licor y torta de separadora. El licor es centrifugado y la torta sometida ha secado.

#### **E. Secado :**

El objetivo es deshidratar la torta de prensa, torta separadora y el concentrado de agua de colas unidas y homogenizados previamente; sin afectar la calidad del producto.

La principal razón es reducir la humedad del material a niveles de agua remanente en donde no sea posible el crecimiento microbiano ni se produzcan cosas que puedan deteriorar el producto.

#### **F. Moliendo y finos :**

Continuando con el proceso, aquí en el extremo del secado existe una caja recolectora de torta seca, la cual se extrae por medio de un transportador helicoidal que la conduce al molino, dicho molino es de tipo vertical, de martillos fijos, en el cual la torta seca es reducida a partículas de tamaño de acuerdo a los pedidos que hace el consumidor. El producto que finalmente se obtiene del molino es harina de pescado.

#### **G. Adición de antioxidante y envasado :**

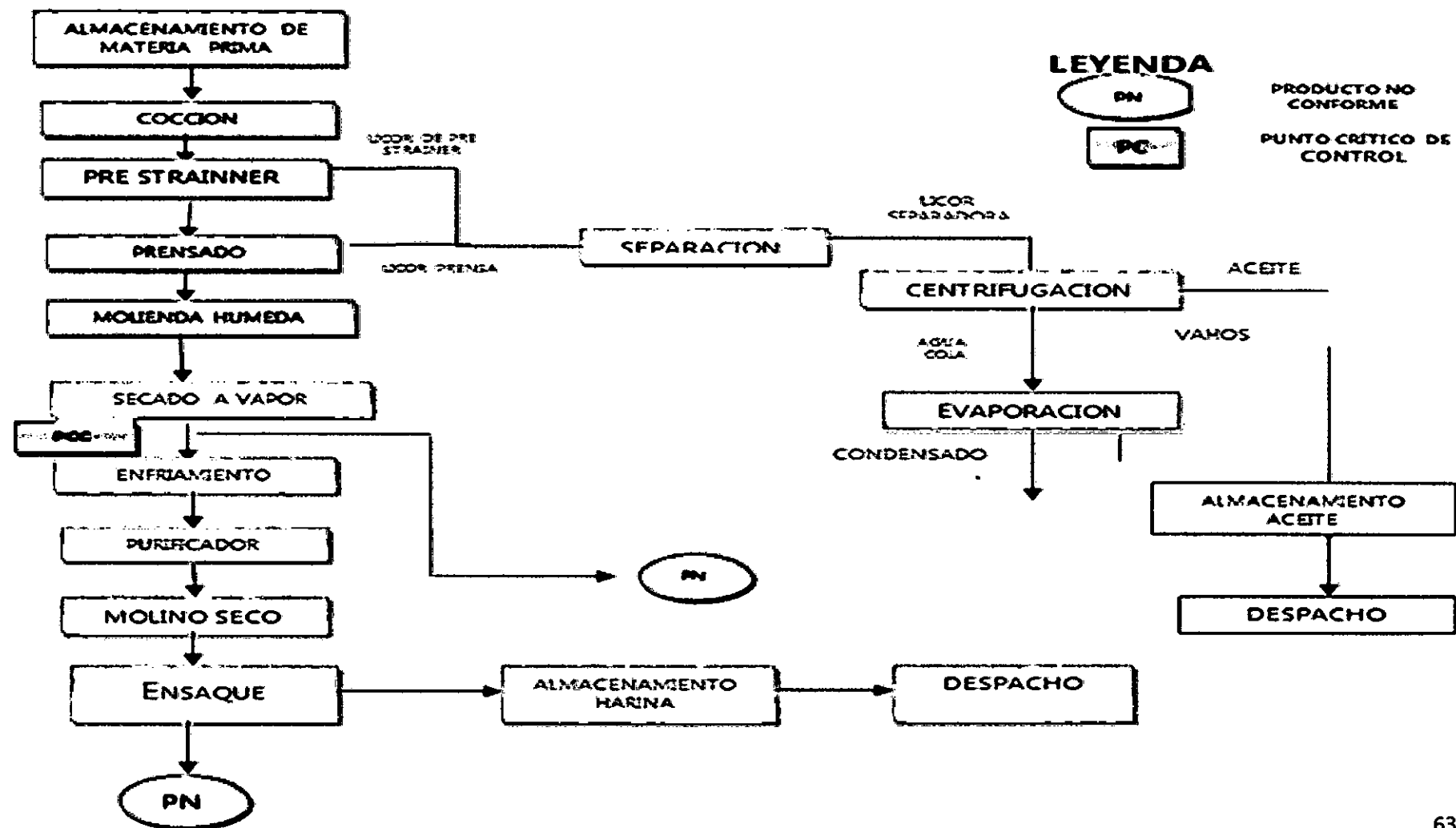
Después de que la harina es molida, es succionada por un ventilador que lo enfría y la transporta por un ducto, hacia la tolva del equipo dosificador de antioxidante. La razón de adicionar antioxidante permite evitar el auto combustión de la harina, debido a la elevación de temperatura por la presencia de grasas en porcentuales elevado. Adicionado el antioxidante, la harina es transportada al ciclón de ensaque, donde se procederá el envasado en sacos de polipropileno, ajustando el peso en balanzas que entregan a los sacos cantidades prepesadas (50kg).



Sucesivamente los sacos son llevados a patios, donde serán apilados en “rumas” de 1000 sacos (50ton.). Posición en la que deberán permanecer por espacio de 21 días aproximadamente, antes de ser embarcados, previa inspección y control de calidad efectuada por CERPER (certificaciones pesqueras). Cuando la harina es almacenada a granel, se realiza en rumas de 200 toneladas, o en silos de mayor capacidad.

**Gráfico N° 02: Diagrama de flujo para la elaboración d harina y aceite de  
pescado**

# **DIAGRAMA DE FLUJO PARA LA ELABORACION DE HARINA Y ACEITE DE PESCADO**



## **CAPITULO III**

### **SITUACION ACTUAL DE LA EMPRESA**

### **3.1. ANALISIS DE LA EMPRESA:**

#### **3.1.1. Actividad Económica:**

Pertenece al sector pesquero, es una de las más grandes en ese rubro del Perú, abastece al mundo de harina, conservas y aceite de pescado cumpliendo los más altos estándares en cuanto normas de calidad se refiere. La exigencia con la que hacemos nuestro trabajo son nuestra mejor carta de presentación, lo que nos hace sentirnos satisfechos y orgullosos de la labor realizada.

#### **3.1.2. Breve Reseña Histórica:**

Con veinte años de vida, se dedicó inicialmente a la pesca de extracción, hasta que en 1995, estableció su primera planta harinera en pisco. En la actualidad cuenta con siete plantas más ubicadas en Samanco, Supe y Chancay, Callao, pisco, hilo, Montalvo. Al inicio, las operaciones de la empresa estuvieron centradas exclusivamente en la pesca extractiva y la posterior producción de harina y aceite de pescado, pero con adquisición de embarcaciones con capacidad de frío (de las 42 embarcaciones con las que cuenta hoy, 18 poseen sistemas de enfriamiento de agua de mar) ha entrado también en el consumo humano directo y a ofrecer pescado fresco y congelado. Asimismo, luego de la adquisición de la planta de Samanco, que tenía también la infraestructura apropiada para elaborar conservas de pescado, provee el mercado local con este producto.

Esta empresa pesquera cuenta con, 42 embarcaciones fabricadas completamente con acero naval conforman la flota pesquera y gran parte de ellas han sido diseñadas, construidas y modernizadas por nuestro personal propio siendo motivo de orgullo para la empresa. 32 embarcaciones del total de la flota están dedicadas principalmente a la pesca de anchoveta para el consumo humano indirecto (harina y aceite de pescado), de las cuales 15 están preparadas para la pesca de jurel y caballa que se destinan al consumo.

humano directo (conservas y congelado), las mismas que cuentan con bodegas insuladas y están equipadas con el sistema RSW, especialmente acondicionado para la refrigeración

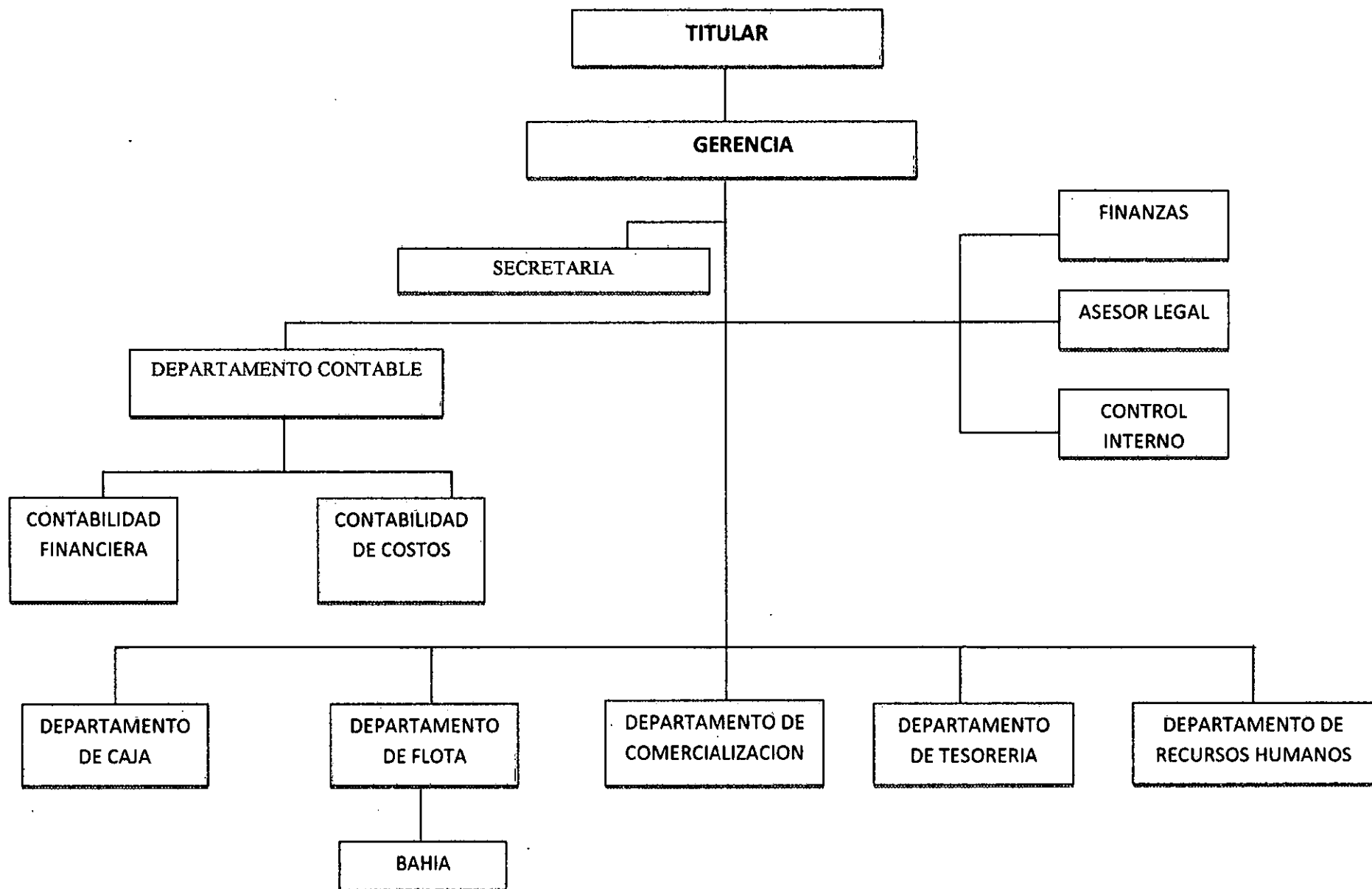
en bodega a 0° C, lo que garantiza la entrega de un pescado fresco desde su descarga hasta su procesamiento

Tiene una exigencia, eficiencia e innovación. Tres de las principales características que representan la esencia de la empresa y que han sido la bandera durante 26 años de éxito y trayectoria impecable en el sector pesquero.

La empresa busca siempre alcanzar nuevas metas, enfocar nuevos objetivos y reinventar con cada acción, para beneficio de los clientes, personal, accionistas y la comunidad en general.

Busca satisfacer las necesidades alimenticias del mercado peruano y mundial, llevando proteínas y alimentos de origen marino, con la garantía de un proceso que sigue los más altos estándares de calidad en el procesamiento de harina y aceite de pescado, conservas y productos frescos y congelados.

**3.1.3. Grafico N° 03: Organigrama: Propuesta para empresa individual de responsabilidad limitada dedicada a la fabricación de harina de pescado.**



## **MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA**

### **1. Titular**

#### **Funciones:**

- Resolver sobre la formación de reservas facultativas.
- Designar y sustituir a los Gerentes y Liquidadores.
- Disponer investigaciones, auditorías y balances.
- Modificar la Escritura de Constitución de la Empresa.
- Modificar la denominación, el objeto y el domicilio de la Empresa.
- Aumentar o disminuir el capital.
- Transformar, fusionar, disolver y liquidar la Empresa.
- Decidir sobre los demás asuntos que requiera el interés de la Empresa o que la Ley determine.
- Disponer la aplicación de los beneficios, observando las disposiciones de la presente ley, en particular, de los trabajadores.

### **2. Gerencia**

#### **Funciones:**

- Se encarga de definir las políticas, directrices y procedimientos, que se deberán aplicar en toda la empresa, para lograr la eficiencia administrativa, operacional y financiera que se requiere para la rentabilidad y vigencia de la empresa en el tiempo.
- Vela porque se mantenga un adecuado ambiente laboral, armonía y comunicación adecuadas entre las diferentes áreas.

- Facilita para que cada área cuente con los recursos requeridos para su mayor eficiencia en la operación.
- Define las metas de desempeño de todas las áreas, y mide su cumplimiento.
- Se encarga de la gestión financiera de la empresa, busca el rendimiento adecuado del dinero y el equilibrio entre el endeudamiento y el capital de trabajo. Coordina la relación con entidades financieras.
- Revisar y aprobar los diferentes planes de inversión y sus respectivos presupuestos.
- Realizar visitas y contactos a nivel nacional e Internacional con los proveedores para realizar negociaciones.
- Establecer las metas y objetivos de la empresa.
- Convocar a reuniones de trabajo a todo el personal de la empresa.
- Revisar diagnósticos empresariales.
- Firmar los contratos empresariales con los diferentes proveedores y acreedores
- Dar cuenta periódicamente al Titular de la marcha de la Empresa.
- Ejercer las demás atribuciones que le señale la Ley o le confiere el Titular.

### **3. Secretaria**

#### **Funciones:**

- Recepcionar y efectuar llamadas telefónicas sobre asuntos relacionados a la Dirección.
- Solicitar, distribuir y controlar el abastecimiento de materiales, útiles de oficina, de acuerdo a las necesidades del personal del área.



- Velar por el orden, cuidado, uso racional y buen mantenimiento del material y equipos asignados, así como por la buena presentación de los ambientes de su área de trabajo.
- Atender y orientar a las personas que deseen entrevistarse con el Director Ejecutivo.
- Coordinar y/o confeccionar la respuesta de la correspondencia, de acuerdo a lo dispuesto por el Director Ejecutivo.
- Administrar el fondo fijo asignado a la Dirección Ejecutiva, ingresando la información al sistema mecanizado y gestionar su reembolso, de acuerdo a los procedimientos establecidos
- Facilitar el apoyo administrativo, que le sea requerido.

#### **4. Departamento Contable**

##### **Funciones:**

- Consiste en llevar a cabo un minucioso análisis y control de los movimientos contables y estados financieros.
- Organizar, supervisar y/o efectuar la preparación de estados financieros e informes  
Complementarios consolidados, en base al Plan Contable General.
- Recibir documentación ya sean facturas u otros comprobantes de registros ya sean compras o ventas en nuestra empresa.
- Verificar y corregir si hubiera error en los documentos ya sea factura o otros comprobantes.
- Archivar la documentación para una auditoria.
- Elaborar informes para saber que nuestra venta este generando utilidades de acuerdo con el giro de negocio.

## **5. Contabilidad Financiera**

### **Funciones:**

- Implica la preparación y presentación de informes de los estados financieros al final de cada mes o trimestre.
- Lleva en forma histórica la vida económica de una empresa y de cuentas bancarias: los registros de cifras pasadas sirven para tomar decisiones que beneficien en el presente o a futuro.
- Cumplir con los principios de contabilidad generalmente aceptados para evitar problemas legales.
- Proveer información útil acerca de una entidad económica, para facilitar la toma de decisiones de sus diferentes usuarios: accionistas, acreedores, inversionistas.
- Proporciona los estados contables o estados financieros que son sujetos al análisis e interpretación, informando a los administradores, a terceras personas y a entes estatales del desarrollo de las operaciones de la empresa.

## **6. Contabilidad de costos**

### **Funciones:**

- Preparar los informes de costos de forma sencilla y oportuna.
- Registrar e informar sobre los costos en que han incurrido la empresa.
- Mantener la aplicación de la nomenclatura contable del Sistema uniforme de Contabilidad.
- Mantener en funcionamiento el sistema de costos, determinado los costos incurridos en los diferentes procesos y en los productos y servicios ejecutados.
- Está encargado de registrar los costos de operación y clasificarlos por departamentos y entregar el informe al jefe de Costos.
- También tiene a su cargo la verificación de los inventarios del área de almacén como es el kardex de ingresos y salidas de materiales.

- Verificar que el registro de asientos contables presupuestales estén incluidos en los documentos fuentes de ingreso, salida de fondos, saldo de operaciones y bienes patrimoniales.
- Evalúa los niveles de costos en los procesos de fabricación.

## **7. Finanzas**

### **Funciones:**

- Planifica, organiza, dirige y controla de manera eficiente y eficaz, los recursos financieros de la empresa.
- Programa y controla las diferentes inversiones de tipo financiero que determine la gerencia.
- Desarrolla y fortalece un sistema efectivo de controles contables y financieros.
- Administra todos los ingresos de la empresa.
- Velar por la relevancia, confiabilidad, comparabilidad y consistencia de la administración financiera.
- Presenta informes mensuales y anuales de la ejecución de los diferentes programas bajo su responsabilidad.
- Confecciona y tramita los cheques destinados para el pago de las distintas cuentas de la empresa.
- Elabora proyecciones de ingresos y gastos estimados para la elaboración del Anteproyecto de Presupuesto.
- Administra y controla los ingresos y egresos de los diferentes fondos que se manejan en la empresa, al igual que las recaudaciones recibidas por diferentes conceptos.
- Revisa, consolida y aprueba el Plan Anual de actividades y el Anteproyecto de Presupuesto de su Dirección.

## **8. Asesor Legal**

### **Funciones:**

- Analizar y resolver consultas legales dentro de la empresa.
- Redactar informes legales.
- Analizar y resolver diversas solicitudes legales.
- Elaborar contratos comerciales, de servicios, civiles, laborales, y los que fueran requeridos dentro de la norma.
- Promover y defender los intereses de la empresa en procesos legales y administrativos.
- Realizar trámites administrativos externos e internos.
- Procesar trámites internos de naturaleza legal.
- Coordinar el archivo legal.
- Conocer y procesar órdenes judiciales y requerimientos fiscales.
- Análisis de documentos mercantiles y títulos valores.
- Elaboración y redacción de normativa interna de la empresa
- Velar por el reglamento interno de la empresa
- Lleva control de toda correspondencia recibida, las distribuye y reporta diariamente manejando todos los archivos del área en forma ordenada.

## **9. Control Interno**

### **Funciones:**

- Programar y coordinar bajo la dirección del Jefe de la Oficina o quien haga sus veces, la verificación y la evaluación del Sistema de Control Interno y comprobar que los controles estén adecuadamente definidos para que los procesos y las actividades se cumplan por los responsables.
- Identificar normas y procedimientos de control para evaluar el desarrollo de las actividades técnicas, administrativas y financieras.
- Apoyar la planeación y ejecución de la auditoría interna al Sistema de Gestión Institucional.
- Establecer los procedimientos de mejora continua del control.

- Estar al tanto de los nuevos proyectos de la **empresa** o de cambios significativos en el entorno: nuevas tecnologías, crecimiento acelerado, nuevos negocios o productos, operaciones en el extranjero, entre otros.
- Involucrar a todos los **responsables del control** y hacerles ver las mejoras, respaldadas por números.
- Innovar constantemente la forma de presentar los temas de control, que no se convierta en algo rutinario.
- Presentar informes de control a la alta gerencia y a todo el personal involucrado.

## **10. Departamento de Caja**

### **Funciones:**

- Cobrar la mercadería a los clientes
- Rectificar cuentas de orden de pedidos
- Realizar pagos mínimos de caja chica
- Ordenar cartera de clientes
- Realizar cambio de divisas
- Mantener el mínimo de existencia en caja
- Realizar los informes de caja
- Cumplir con el arqueo de caja
- Cumplir con los informes diarios de trabajo y presentarlos al jefe inmediato.
- Informar al gerente general cualquier situación o anomalía que se presente fuera del alcance de la decisión que tiene como cajero.

## **11. Departamento de Flota**

### **Funciones:**

- Ejecutar programas para el uso y renovación de las artes de pesca, compatibles con los sistemas lagunarios estuarinos y aguas interiores.
- Ejecutar programas para la renovación de las embarcaciones pesqueras en la entidad, para mayor eficiencia y seguridad del pescador, cuidando no alterar el esfuerzo pesquero.

- Realizar trámites de registro, inscripción, matrículas y engomados de embarcaciones, ante las dependencias correspondientes, contribuyendo a la regularización de la flota pesquera.
- Elaborar el padrón real de organizaciones que permita conocer el esfuerzo pesquero aplicado a diferentes cuerpos de agua de la Entidad, para obtener un mejor control del sector.
- Elaborar reportes derivados de los boletines meteorológicos que emite la Coordinación de Marina Mercante, dependiente de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes del Gobierno Federal y difundirlo a través de los diferentes medios de comunicación, cuando existan riesgos en la navegación marítima, fortaleciendo la seguridad de los pescadores.
- Coordinar la renovación de la flota pesquera, que permita brindar mayor seguridad al pescador en el desarrollo de sus actividades.
- Vincular con Capitanía de Puertos y compilar información del estado climatológico, para difundirlo al sector pesquero cuando exista riesgo en la navegación.

## **12. Jefe Bahía**

### **Funciones:**

- Recepcionar el pedido de Servicio de pesca.
- Coordinar el precio de venta del servicio de pesca con el Jefe de Planta.
- Emitir el vale de venta del servicio de pesca.
- Controlar la descarga de pesca que se rige por Hora de servicio en el muelle; el cual se inicia con el atraque de la embarcación y termina con el cierre de la cámara que está cargando la pesca, todo ello se deberá consignar el ticket de servicio.

- Solicitar al encargado la emisión de la Guía de Remisión para trasladar la pesca hasta la Planta del Cliente, y así mismo solicitar el ticket de servicio, el cual deberá ser anexado a la Guía de Remisión para su posterior facturación.
- Verificar que las embarcaciones salgan a faena con la EP 100% operativa, que cuenten con todos los sistemas de seguridad adecuados, víveres; combustible y hielo para sus suficientes para la faena de pesca.

### **13. Departamento de Comercialización**

#### **Funciones:**

- Ejecutar las acciones de comercialización de bienes y/o servicios de acuerdo a las Normas establecidas por el Centro de Producción.
- Utilizar métodos y canales adecuados de comercialización.
- Elaborar las nóminas de los clientes.
- Analizar el entorno externo e interno para determinar las mejores alternativas Comerciales, definir e implementar estrategias de corto, mediano y largo plazo para la captación de recursos y la satisfacción del cliente y evaluar los planes de acción.
- Realizar investigaciones que permitan la mejor toma de decisiones al interés institucional.
- Diseñar productos y servicios a partir del acceso electrónico seguro a la información de carácter no confidencial que consta en las bases de datos institucionales por los cuales el Tribunal pueda cobrar con fines comerciales, aplicando los principios básicos y fundamentales de mercadeo y desarrollo de productos o servicios.
- Coordinar con las diversas áreas de Tecnologías de Información la obtención de la información y datos susceptibles de comercializar.
- Crear, proponer y desarrollar planes de mercadeo y ventas para la colocación estratégica de los productos y servicios sujetos de comercialización, identificando y proponiendo el mercado meta al que se pretende llegar y puntos de venta que resulten de mayor rentabilidad. Definir metas para la colocación y venta de productos o servicios.

- Proponer mejoras a la plataforma tecnológica para optimizar la comercialización de productos y servicios.
- Elaborar estudios financieros tendentes a proyectar demanda, ventas e ingresos.
- Crear modelos de negocio que propicien alianzas estratégicas que permitan al Tribunal incrementar la expansión y rentabilidad de sus productos y servicios objeto de comercialización.

#### **14. Departamento de Tesorería**

##### **Funciones:**

- Dirigir, coordinar y controlar la ejecución de las actividades de tesorería, manteniendo la operatividad del flujo de fondos y valores en cartera, a fin de cumplir adecuadamente con las obligaciones contraídas.
- Efectuar la cobranza de las facturas y letras a clientes, terceros y otros, asimismo, el seguimiento de las cobranzas coactivas
- Efectuar el giro de cheques de acuerdo a disponibilidad de fondos, para el pago de las diversas obligaciones contraídas y mantener el control de su emisión, teniendo bajo su responsabilidad la chequera
- Verificar que las operaciones a realizar cuenten con la documentación sustentatoria y autorizaciones, de conformidad con la normatividad vigente.
- Recepcionar los ingresos que se genere, para su depósito en las cuentas bancarias.
- Efectuar el registro en el sistema y mantener un control de los ingresos y egresos financieros en moneda nacional y extranjera, sean en efectivo, transferencias, cheques y/o cualquier otra modalidad autorizada.
- Efectuar las gestiones para la apertura y cancelación de cuentas bancarias en moneda nacional y extranjera, debidamente autorizadas por la Gerencia Financiera.



- Realizar las actividades necesarias para cumplir con el pago de los tributos y de otras obligaciones en forma oportuna.

## **15. Departamento de Recursos Humanos**

### **Funciones:**

- Proponer las políticas generales de administración de los recursos humanos, teniendo en consideración las normas estatutarias pertinentes y los principios de administración de personal.
- Mantener actualizados la documentación y los registros con todos los antecedentes y la información referida al personal.
- Asesorar oportunamente al personal.
- Ejecutar y tramitar la incorporación, promoción, retiro o destinación del personal, como también lo relativo a licencias, permisos, asignaciones familiares y todo lo relacionado a solicitudes del personal.
- Asegurar la operatividad de los trámites administrativos relacionados con licencias médicas, accidentes del trabajo, cargas familiares, asistencia, permisos y vacaciones y otros trámites y/o certificaciones que requiera el personal.
- Controlar la asistencia y los horarios de trabajo, sin perjuicio del control obligatorio que debe realizar cada Dirección.
- Calcular, registrar y pagar las remuneraciones del personal.
- Colaborar con el Departamento de Gestión y Desarrollo Organizacional en la aplicación de Programas de Inducción, Capacitación y Desarrollo Personal.
- Programar y ejecutar programas de bienestar y recreación para los trabajadores de la empresa y su grupo familiar.

### **3.1.4. MISIÓN Y VISION DE LA EMPRESA:**

#### **3.1.4.1. Misión**

Satisfacer las necesidades alimenticias del mercado peruano y mundial mediante el suministro de proteínas y omega 3 de origen marino. Pescamos de manera responsable, promovemos el bienestar en las comunidades donde interactuamos, preservamos el ambiente y generamos valor a nuestros clientes, trabajadores y accionistas, mediante una gestión corporativa moderna, innovadora y eficiente.

Es extraer y proteger el recurso marino como fuente para la producción de alimentos de alto contenido para consumo humano directo e indirecto, mediante una gestión empresarial moderna y eficiente que satisfaga los principales grupos de interés:

- Elaborar productos de calidad e inocuidad garantizada para los clientes.
- Generar valor para nuestros accionistas.
- Capacitar y procurar el desarrollo de nuestro personal.
- Mantener una relación de integridad con la comunidad pesquera nacional e internacional
- Preservar el medio ambiente
- Abastecer al mercado de harina, conservas, y aceite de pescado, así como también apoyar a los diversos programas de alivio a la pobreza y desnutrición, con alimentos elaborados a base de concentrado soluble de pescado.
- Beneficiar a nuestros de clientes mediante la elaboración de productos de alta calidad y una eficiente logística de distribución, lo que permite que puedan planificar oportunamente sus embarques y así reducir significativamente sus niveles de riesgo.

#### **3.1.4.2. VISIÓN:**

Somos una empresa de prestigio en el mercado internacional, líder en el sector pesquero, que proporciona al mundo proteínas de alta calidad nutritiva inocuidad garantizada, sin descuidar la preservación del medio ambiente en todos

Nuestros procesos, y contribuimos en esa labor con los intereses nacionales para lograr el bienestar común. Somos una empresa con productos alimenticios de alto valor agregado que satisface las necesidades y expectativas de nuestros clientes

#### **VALORES:**

Apostamos por los valores como una sólida base para el impulso en nuestro accionar diario; por ello, nuestros principios son un reflejo de quiénes somos y una garantía de la calidad del servicio con el que estamos involucrados.

#### **Responsabilidad:**

Somos una organización comprometida con los resultados, por ello privilegiamos el compromiso de nuestros trabajadores, delegando y otorgando el empoderamiento para que actúen con voluntad proactiva y liderazgo, y aportando ideas que encaminen la ejecución eficiente de las estrategias para el logro de nuestros objetivos.

#### **Trabajo en equipo:**

Compartimos una actitud manifiesta para subordinar las opiniones, intereses y acciones personales trabajando en forma colaborativa para alcanzar los objetivos comunes de la empresa. Expresamos satisfacción por los éxitos de los demás, apoyamos el desempeño de otras áreas y fomentamos el intercambio de información y experiencia.

#### **Sentido común:**

Promovemos la aplicación del sentido común para tomar decisiones correctas en la vida cotidiana, que beneficien a todos los involucrados, basados en nuestra capacidad para juzgar lo evidente y lo aprendido a través de la experiencia y nuestros conocimientos.

#### **Respeto:**

Trabajamos considerando y reconociendo los derechos y la dignidad de las personas involucradas en nuestra vida familiar y laboral, independientemente de su posición social, opiniones, valores, costumbres, raza, religión y estilos de vida.

#### **Creatividad:**

Introducimos en forma permanente mejoras en nuestras actividades laborales, productos y servicios basados en la iniciativa, conocimientos, tecnología y creatividad personal y

de equipo, para mejorar la competitividad de la organización y satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros grupos de interés.

#### **NUESTRA POLITICA:**

Extraer recursos hidrobiológicos para transformar y comercializar alimentos inocuos de alta calidad nutritiva que satisfagan las exigencias de nuestros clientes y que estén protegidos contra la amenaza del terrorismo, narcotráfico y contrabando.

Asimismo, garantizar la seguridad, la salud y el desarrollo del personal a través del control de riesgos y accidentes en nuestras embarcaciones e instalaciones, y minimizar los impactos al ambiente generados por nuestros procesos, previniendo la contaminación y controlando sus aspectos ambientales significativos. Todo ello en concordancia con la normatividad vigente y a través de la mejora continua de nuestros sistemas de gestión implementados.

Elementos sobre los cuales se sustenta nuestra política de calidad son:

- El desarrollo, implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de calidad basados en HACCP (Sistemas De Análisis Y Puntos Críticos De Gestión), de gestión ambiental, BASC23 y seguridad y salud ocupacional.
- La identificación y control de los aspectos ambientales significativos (los Más relevantes): generación de agua sucias, generación de efluentes industriales; emisión de gases contaminantes; generación de residuos sólidos y líquidos; potencial derrame de hidrocarburos.
- El cumplimiento de los requisitos legales vigentes y otros requisitos suscritos por la organización
- Brindar capacitación permanente y de vanguardia en los temas que sean necesarios a todos los niveles de nuestra organización.

- La asignación de recursos idóneos y recursos financieros necesarios para asegurar el desarrollo y mantenimiento de los sistemas de gestión implementados.

### **SERVICIOS:**

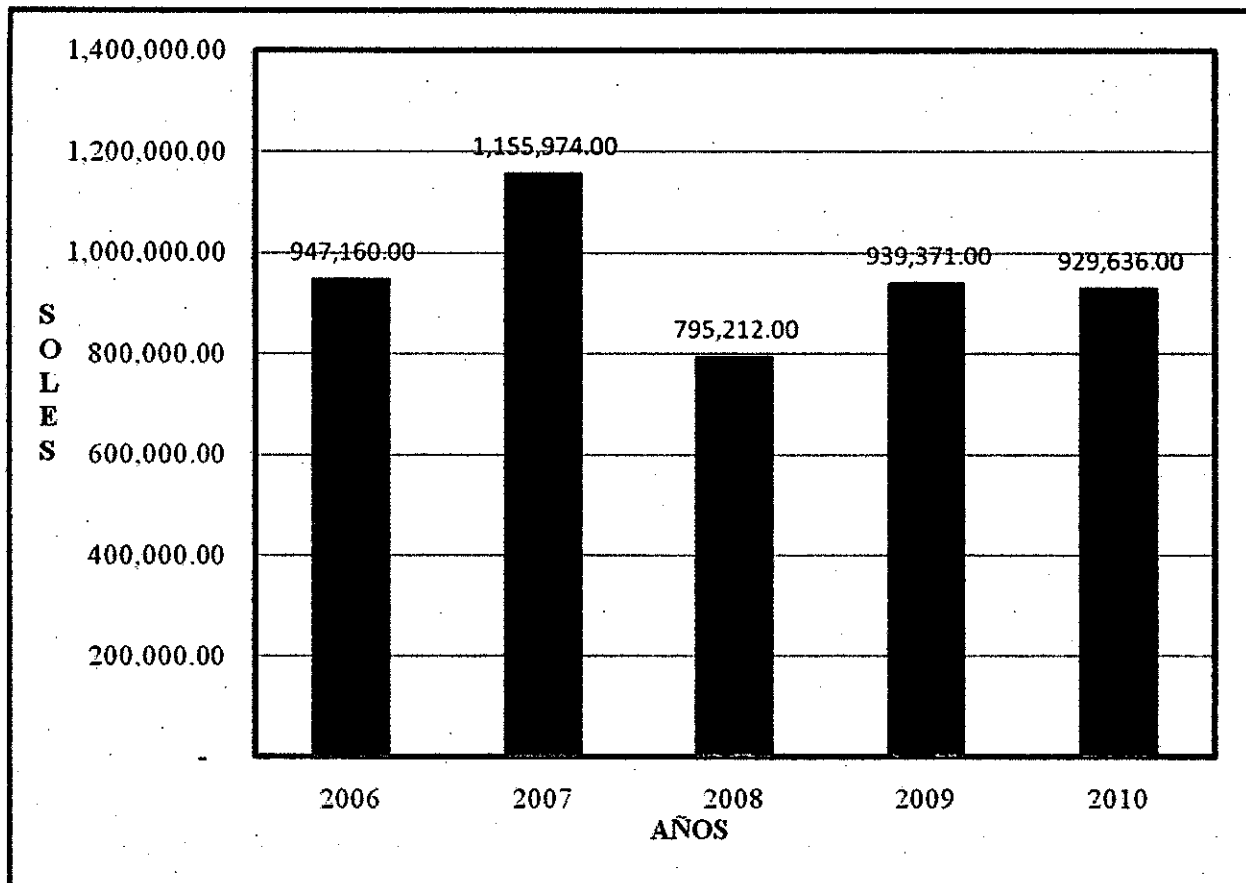
Utilizamos nuestras instalaciones y experiencia para brindar servicio integral de primera calidad para el procesamiento en frío de productos hidrobiológicos, garantizando los mismos estándares de excelencia y eficiencia en rendimientos que alcanzamos en nuestra producción interna.

Contamos con la asesoría especializada de un equipo de Ingenieros altamente capacitados, que además se encarga del desarrollo de nuevos productos y presentaciones para atender los requerimientos de nuestros clientes. Bajo este sistema procesamos en nuestra planta de congelados del Callao, recursos como la pota en sus distintas presentaciones, perico, calamar y pulpo, entre otra

### 3.1.5. ANALISIS FINANCIERO DE LA EMPRESA

Este análisis financiero corresponde a los estados financieros de los años 2006 al 2010 de dicha empresa, mediante el cual se observara a continuación detalladamente:

**GRÁFICO N° 04: EVOLUCION DE LOS ACTIVOS**

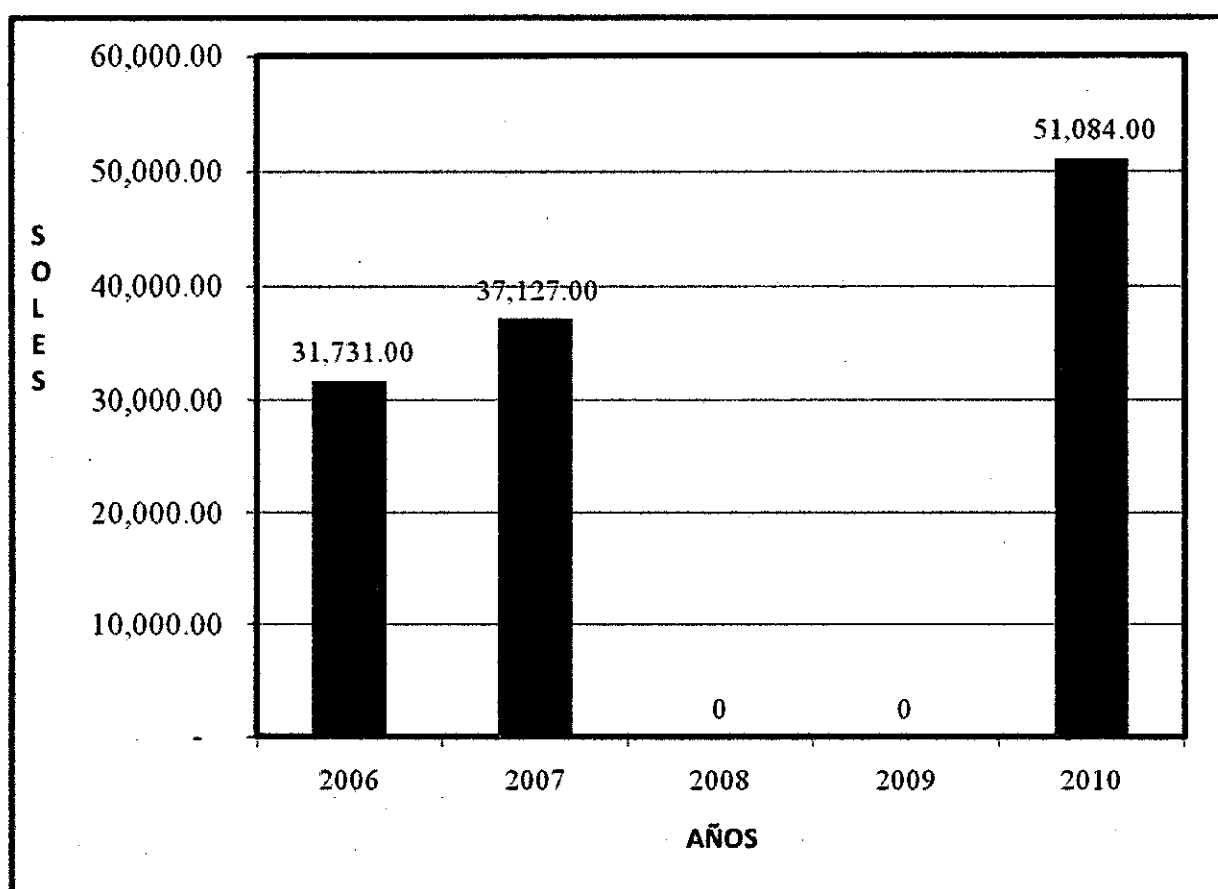


**Fuente: Estados financieros dela empresa. Elaboración propia**

Como se puede observar en el grafico N° 04 nos indica los montos del activo en los años del 2006 al 2010. En el cual nos damos cuenta que la evolución de algunos años no ha sido favorable para la empresa reflejándose un vaivén en el crecimiento, ya que en el año 2006 conto con un activo de S/947,160 y en el año 2010 con S/929,636, por lo tanto esto significa una disminución del nivel de inversión.

Analizando el incremento del año 2007 en comparación al 2006, el cual se generó por el aumento del rubro caja y bancos, por otro lado la cuenta inmueble maquinaria y equipo debido a la compra de un motor, otros equipos y materiales diversos para el desarrollo normal de las actividades, posteriormente en el ejercicio 2008 esta disminución es debido a que la empresa le dio de baja a muchos de sus equipos marinos y redes, es necesario mencionar que en este periodo la empresa no adquirió ningún activo, en el 2009 nuevamente aumenta en consecuencia de las compras de equipos y materiales de pesca, por último en el 2010 el nivel de activos no varía relevantemente ya que si bien disminuyo la cuenta inmueble maquinaria y equipo paralelamente aumento caja y bancos. Es así como se explica los altibajos que sufren los activos, en conclusión de acuerdo al análisis de los balances de todos estos periodos las dos únicas cuentas que se mueven son las de caja y bancos e inmuebles maquinaria y equipo.

**GRÁFICO N° 05: EVOLUCION DE LOS PASIVOS**

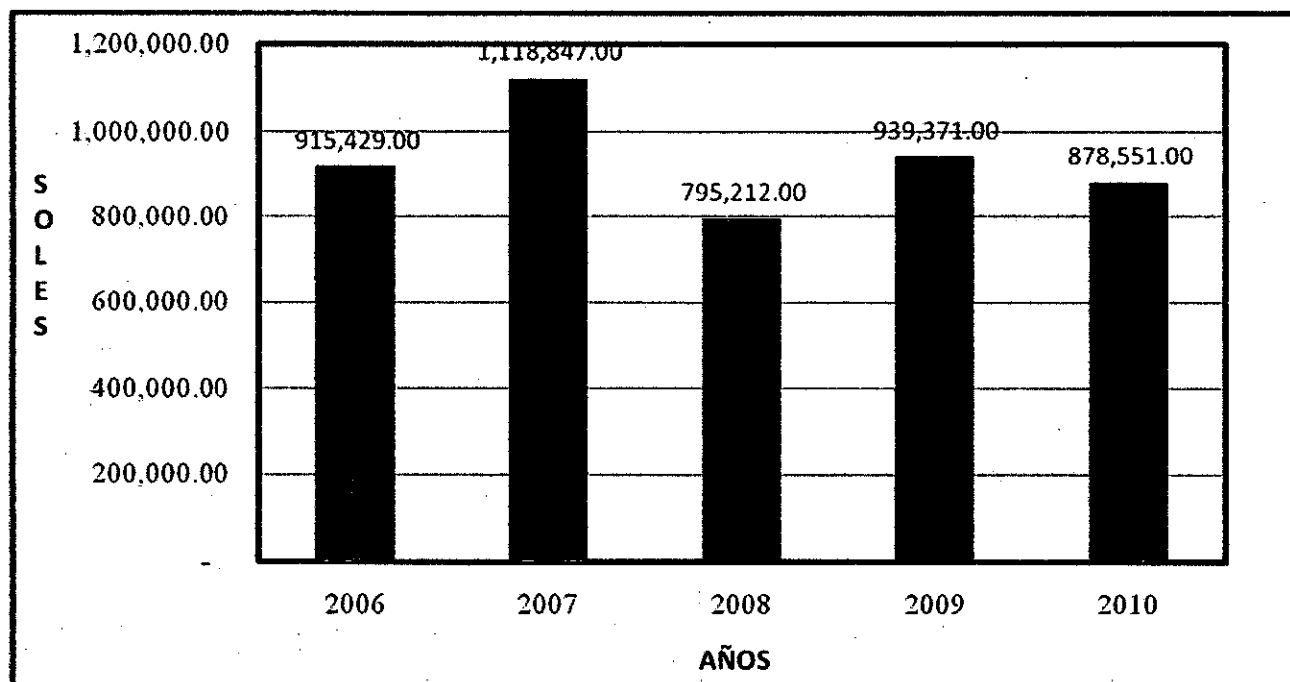


**Fuente: Estados financieros dela empresa. Elaboración propia**

El grafico N° 05 nos indica los montos del Pasivo de los años 2006 al 2010. Asimismo podemos señalar que en el año 2006 se generó un monto de S/31,731, debido a que en este periodo existen tributos por pagar en consecuencia de las elevadas ventas que se obtuvieron, otro factor determinante para que existieran pasivos fue un préstamo otorgado al empresario por una entidad financiera, en el año 2007 las deudas se incrementaron a S/37,127, como producto solamente de tributos por pagar, sin embargo algo muy resaltante sucedió en el 2008 y en el 2009, es decir la empresa no cuenta con pasivos, lo cual demuestra que no tiene ninguna obligación hacia terceros, es necesario mencionar que en estos periodos la empresa conto con crédito fiscal productos de las adquisiciones, además no se requirió de ningún préstamo en estos dos años, es así como se explica esta disminución totalmente de los pasivos,

Por otro lado en el año 2010 se releja un incremento muy relevante en comparación a todos los años anteriores, este crecimiento es representado por única cuenta, denominada otras cuentas del pasivo con un monto de S/51,084 que equivale a 100% del total de la fuente de financiamiento, lo que significa que la empresa obtuvo un préstamo por parte de una entidad financiera el cual se espera sea cancelado en su totalidad dentro del año posterior.

**GRÁFICO N° 06: EVOLUCION DEL PATRIMONIO**



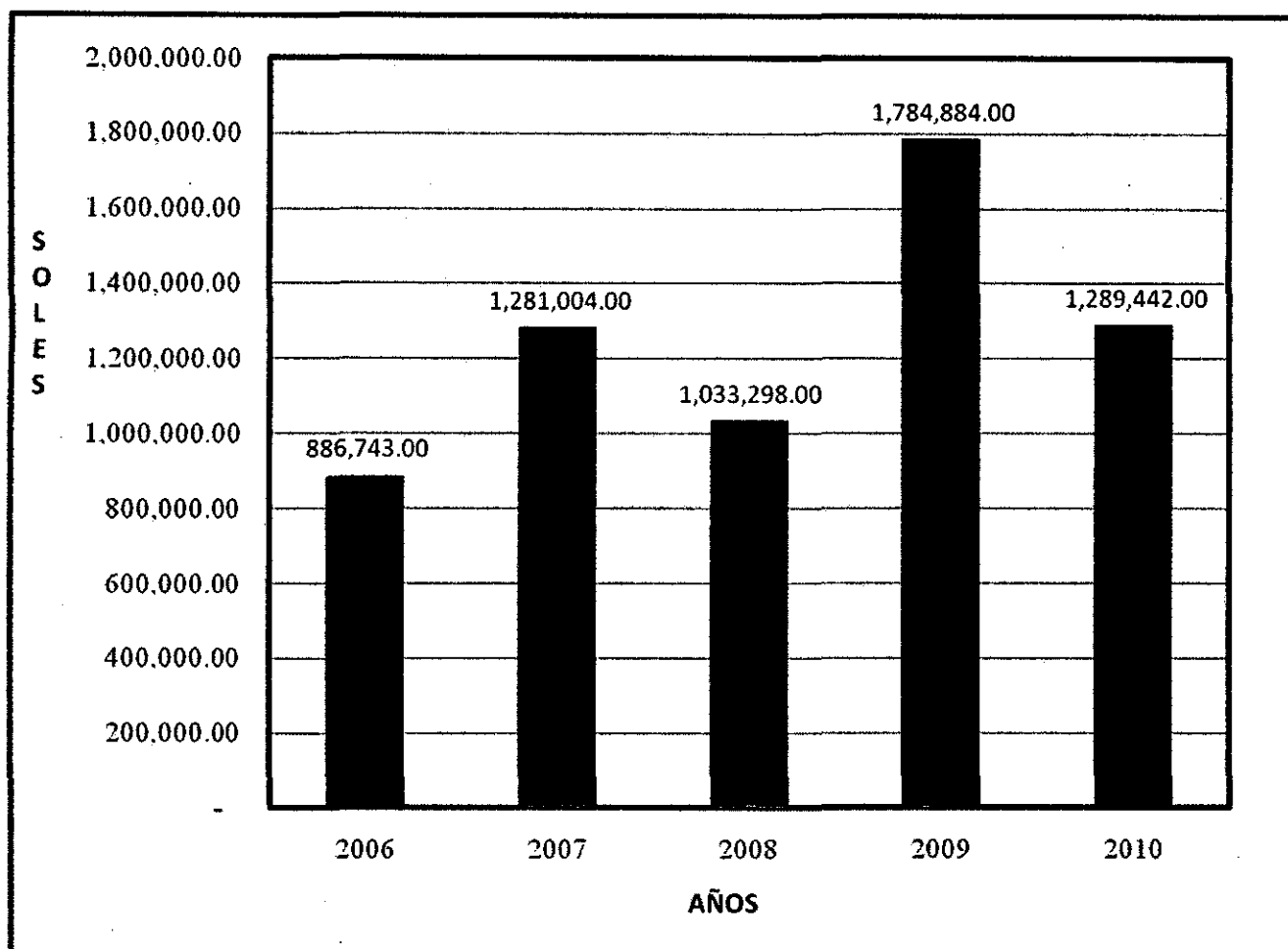
**Fuente: Estados financieros dela empresa. Elaboración propia**



En el grafico N° 06, tenemos reflejado al patrimonio de los años 2006 al 2010, en el cual observamos que periodo tras periodo la evolución ha tenido altibajos, es decir en el año 2006 la empresa obtuvo S/915,429, asimismo en el último año (2010) genero un monto de S/878,551. Otra característica que muestra el grafico sobre la evolución de las obligaciones de la empresa con el propietario es que se ha mantenido casi parejo del 2009 al 2010. Disminuyendo solamente en un 6.47% el cual en unidades monetarias representa S/60,820.

Como seguimos observando el año clave es el 2007, es decir de acuerdo a los valores que nos refleja el balance general el rubro resultados del ejercicio se incrementó de manera satisfactoria, con un monto de S/144,369 representando el 13% del total del patrimonio. Por otro lado tenemos que el año 2008 representa el ejercicio menos satisfactorio, sin embargo analizando detalladamente las cuentas que conforman el patrimonio, podemos señalar que la utilidad no fue muy baja ya que el monto fue de S/120,795, entonces la causa principal de que este periodo no sea tan relevante, fue la disminución del capital, esto debido a que esta persona natural muchas veces sus inversiones dependen de su nivel de ingresos. En síntesis a lo que nos muestran los gráficos anteriores se puede expresar que el patrimonio en términos generales ha sido mayor que el pasivo lo que significa que hay estabilidad en la empresa, quiere decir que no hay mucho endeudamiento.

**GRÁFICO N° 07: EVOLUCION DE LAS VENTAS**



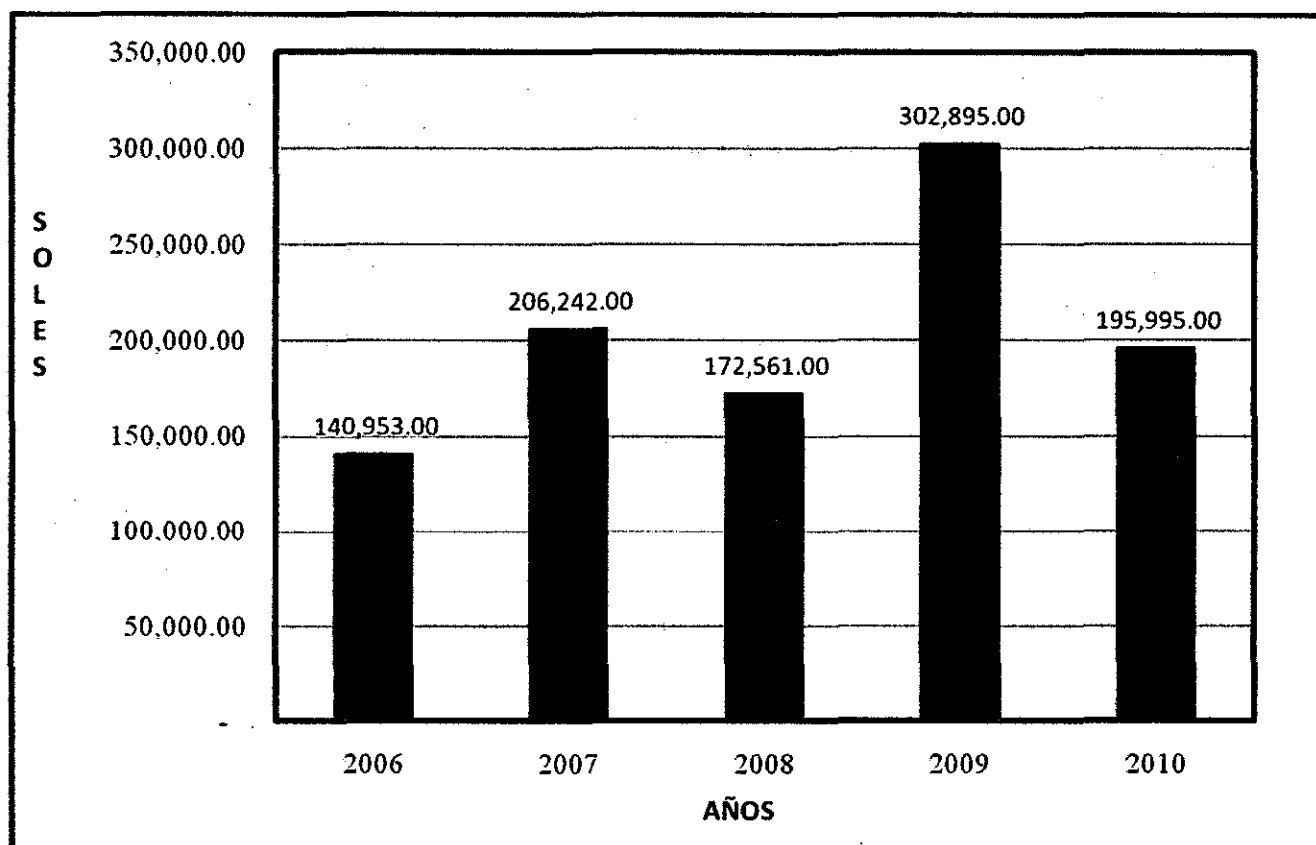
**Fuente: Estados financieros dela empresa. Elaboración propia**

En el grafico N° 07 observamos las ventas de los años 2006 al 2010, a partir de este marco podemos señalar que las ventas subieron y bajaron año tras año, sin embargo si comparamos el primer y último año nos podemos dar cuenta que las ventas en términos generales aumentaron, es decir que en el año 2006 se obtuvo S/886,743, mientras que en el año 2010 ascendió a S/1'289,442. Como podemos observar el único año que muestra las ventas más bajas es el 2006, esto debido a que en ese periodo aún existía la pesca libre es decir la embarcación podía pescar lo que deseaba dentro de un plazo establecido, además los precios que pagaban las fábricas eran bajos.

Asimismo podemos mencionar que el año más favorable para la empresa fue el 2009, donde se logró generar S/1'784,884 de ingresos. Esto debido a que a partir de este año empezó a regir la ley de las cuotas que sin duda fue muy favorable para la embarcación pesquera ya que el total de toneladas que estableció el ministerio de producción para la

empresa fue relativamente favorable y además el plazo para poder extraer ese recurso era más amplio, asimismo cabe mencionar que en este periodo fue una temporada muy aceptable para el sector pesquero es decir existió recurso hidrobiológico en abundancia, por último el precio de las fabricas tendieron a elevarse. Finalmente en el año 2010 nos damos cuenta que las ventas bajaron esto debido a que existió escases del recurso que por decisión del gobierno la pesca se prolongó hasta el 2011.

**GRÁFICO N° 08: EVOLUCION DE LA UTILIDAD OPERATIVA**



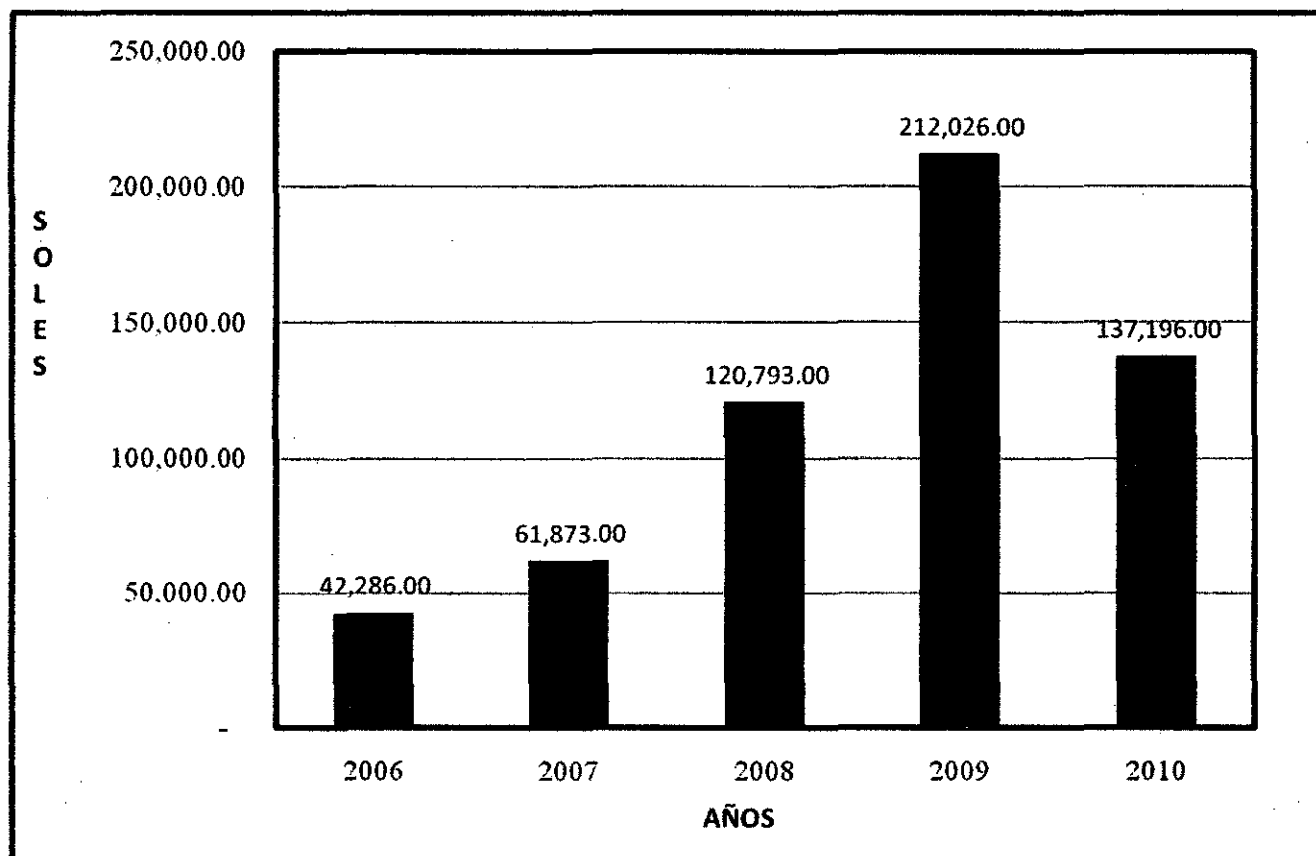
**Fuente: Estados financieros dela empresa. Elaboración propia**

El grafico N° 08 nos muestra la evolución de la utilidad operativa en el transcurso de los periodos 2006 al 2010, como podemos observar en el ejercicio 2006 se obtuvo un monto relativamente bajo en comparación a los años posteriores, el cual representa el 15% de las ventas totales de ese periodo, asimismo si miramos el grafico N°04(de las ventas) nos podemos dar cuenta que este comportamiento de la utilidad operativa se asemeja al de los ingresos, es decir en medida que las ventas aumenta los gastos administrativos también lo hacen paralelamente, esto debido a que en los gastos de

administración se consideran los gastos de planilla, Es salud, compensación por tiempo de servicio, etc.

En conclusión podemos decir que la empresa el gasto más representativo dentro de los gastos operativos es el de administración que es el que más influye en la posición final de la utilidad operativa.

**GRÁFICO N° 09: EVOLUCION DE LA UTILIDAD NETA**



**Fuente: Estados financieros dela empresa. Elaboración propia**

En el grafico N° 09 se puede notar que la empresa en el transcurrir de los periodos ha ido incrementando su margen de utilidad, aun con la disminución relevante en el último año, ahora analizando todos estos periodos se puede mencionar que en el ejercicio 2006 se logró un beneficio de S/42,286 y en el año 2010 se alcanzó una utilidad de S/137,196. Lo cual significa que la empresa se muestra muy rentable.

Asimismo según lo que nos expresa el grafico, podemos decir que el año que genero mayor utilidad fue en el año 2009 con un monto de S/212,026, que representa el 11.88%, del total de las ventas.

Como anteriormente lo hemos mencionado los ingresos para la empresa se genera solamente de las ventas del recurso extraído, es por ello que se explica este comportamiento del margen de utilidad, por otro lado nos damos cuenta que la utilidad neta no tiene el mismo comportamiento de la utilidad operativa ya que el factor determinante es el impuesto a la renta el cual tiende a variar de acuerdo al crédito fiscal que la empresa posee.

## **CAPITULO IV**

### **RESULTADOS Y DISCUSION**

## **4.1. CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS: ESPECIFICOS Y GENERAL**

### **4.1.1. CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS ESPECIFICOS :**

#### **4.1.1.1. Identificar las causas que impiden el buen manejo de los costos de producción:**

Como se ha venido observando y analizando muy de cerca la situación de dicha empresa, dado que realiza una serie de operaciones para completar el ciclo de la producción de la harina y aceite de pescado, lo que hace necesario controlar dichas actividades se puede determinar que es debido a una falta de organización de todo el proceso productivo por no estar controlado de acuerdo a normas establecidas, por otra parte también se encuentra afectada por no establecer procedimientos para el control de las adquisiciones de las materias primas y materiales auxiliares, envases y embalajes, y suministros diversos, así como el consumo de los mismos a los centros de costos o usuarios.

#### **A. Diseño de formatos de control para los diferentes componentes de la producción: control, registro y contabilización de las materias primas y auxiliares, envases y embalajes y suministros diversos.**

Los materiales que ingresan a la empresa requieren de una coordinación de labores y de un conjunto de formas y registros contables que sirven de instrumentos y control en cada una de las etapas de utilización. El control de los materiales tiene por objetivo:

- El control de las compras para lograr el abastecimiento oportuno y adecuado a las necesidades de la producción.
- El control de la distribución del material comprado para aplicarlo a las órdenes o procesos respectivos.
- El control de las existencias para evitar el despilfarro, filtraciones, y para formular periódicamente los estados financieros.

Desde el punto de vista contable, las etapas de compra, recepción, almacenamiento, distribución, contabilización y de evaluación se controlan a través de formas establecidas.

**Compras:**

Cuyo documento que lo origina es la solicitud de compra o requisición, la orden de compra o vale de recepción de materia prima.

**Recepción y Almacenamiento:**

Cuyo documento es la nota de ingreso al almacén, nota de devolución del material.

Etiqueta de inventario o Bin card y control de existencias o Kardex

**Distribución:**

El documento es el vale de salida de materiales a los centros de costos y vale de devolución de materiales de almacén.

**Contabilización y Valuación:**

Se controla con Kardex valorizado.

**A.1). SOLICITUD DE COMPRAS:**

Este formato tiene por finalidad solicitar al jefe de compras o logística, los materiales que se requieren o necesitan, en caso de que no los tenga el almacén.

Esta solicitud debe efectuarse un funcionario idóneo cuya función consistirá en mantener inventarios a fin de que la empresa pesquera mantenga su nivel de producción en forma óptima. (ANEXO 01).

**A.2). ORDEN DE COMPRA:**

Una vez aprobada la solicitud de compra del material, el jefe encargado de compras realiza las cotizaciones correspondientes y luego de cerciorarse cuál es el proveedor que en igualdad de condiciones ofrece los precios y características más ventajosas emite la orden de compra.

La orden de compra tiene por objeto ordenar al proveedor que entregue a la fábrica o en lugar que se especifique los artículos que se detallan en la misma, en las condiciones estipuladas y en las fechas indicadas.

La distribución de la orden de compra es la siguiente:

Original: Proveedor.

Copia: Archivo de Compra.

Copia: Almacén de Kardex.

Copia: Departamento de Contabilidad. (ANEXO 02)



### **A.3). VALE DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA:**

Es un documento interno que se genera en el proceso de la recepción de materia prima dentro del cual se controla la fecha, nombre de la embarcación, matrícula, RUC, del armador (proveedor), en el que se detalla la cantidad de toneladas, el total de materia prima descargada, hora de inicio y fin de descarga, siendo este finalmente firmado por el Jefe del Bahía de la empresa pesquera y el armador representante de la embarcación que realiza la descarga. (ANEXO 03).

### **A.4). NOTA DE INGRESO AL ALMACEN:**

Una vez que el proveedor envía los artículos de acuerdo a la orden de compra, el almacenero que recepciona debe comprobar, su peso, medida u otros datos y confirmar que es el producto solicitado. El almacén deberá reportar en este formato, la cantidad correcta recibida y deberá informar al departamento de contabilidad sobre los ingresos y discrepancias que hubiere.

Asimismo deberá hacer de conocimiento al usuario (sección) que llegó su material solicitado. (ANEXO 04).

La distribución de la Nota de Ingreso al Almacén es:

Original: Departamento de Contabilidad.

Copia: Jefe de Compras.

Copia: Almacén (Kardex)

### **A.5). VALE DE DEVOLUCION DE MATERIALES:**

Con este formato se deben registrar, los artículos que fueron recibidos del proveedor y que son devueltos por no tener la características solicitadas, no cumple con las especificaciones técnicas, están en mal estado, motivos justificados por el usuario y que el jefe de compras debe autorizar su devolución. (ANEXO 05).

La distribución del vale de devolución de materiales es:

Original: Proveedor.

Copia : Departamento de Contabilidad.

Copia : Jefe de Compras.

Copia : Almacén (Kardex)

#### **A.6). VALE DE SALIDA DE MATERIALES:**

Toda salida de los almacenes requiere de un comprobante debidamente autorizada por la (s) persona (s) que tiene (n) facultad para hacerlo.

En el debe constar el departamento o sección que solicita el material (usuario), cantidad, unidad, código, artículo y la aplicación, proceso de operación o destino que se le va a dar.

El destino o centro de costos lo consignara el despachador para calificar de esta manera su centro de costos. (ANEXO 06).

La distribución del vale de salida de materiales es:

Original: Departamento de Contabilidad.

Copia : Almacén (Kardex).

#### **A.7). NOTA DE REINGRESO DE MATERIALES AL ALMACEN:**

Este documento se aplica cuando el usuario de alguna sección departamento o alguna devolución de préstamo de terceros, reingresa al almacén por alguna razón, las que pueden ser sobrantes, malogrados, o no cumplen con las características solicitadas.

La distribución de la nota de reingreso de materiales es:

Original: Departamento de Contabilidad.

Copia : Almacén (Kardex).

#### **A.8). TARJETA DE KARDEX:**

En estas tarjetas se registran los movimientos de ingresos y salidas de los materiales y la obtención inmediata de los saldos existentes. Para esto el almacenero debe tener sus archivos ordenados y actualizados de toda la documentación que origine movimiento de materiales.

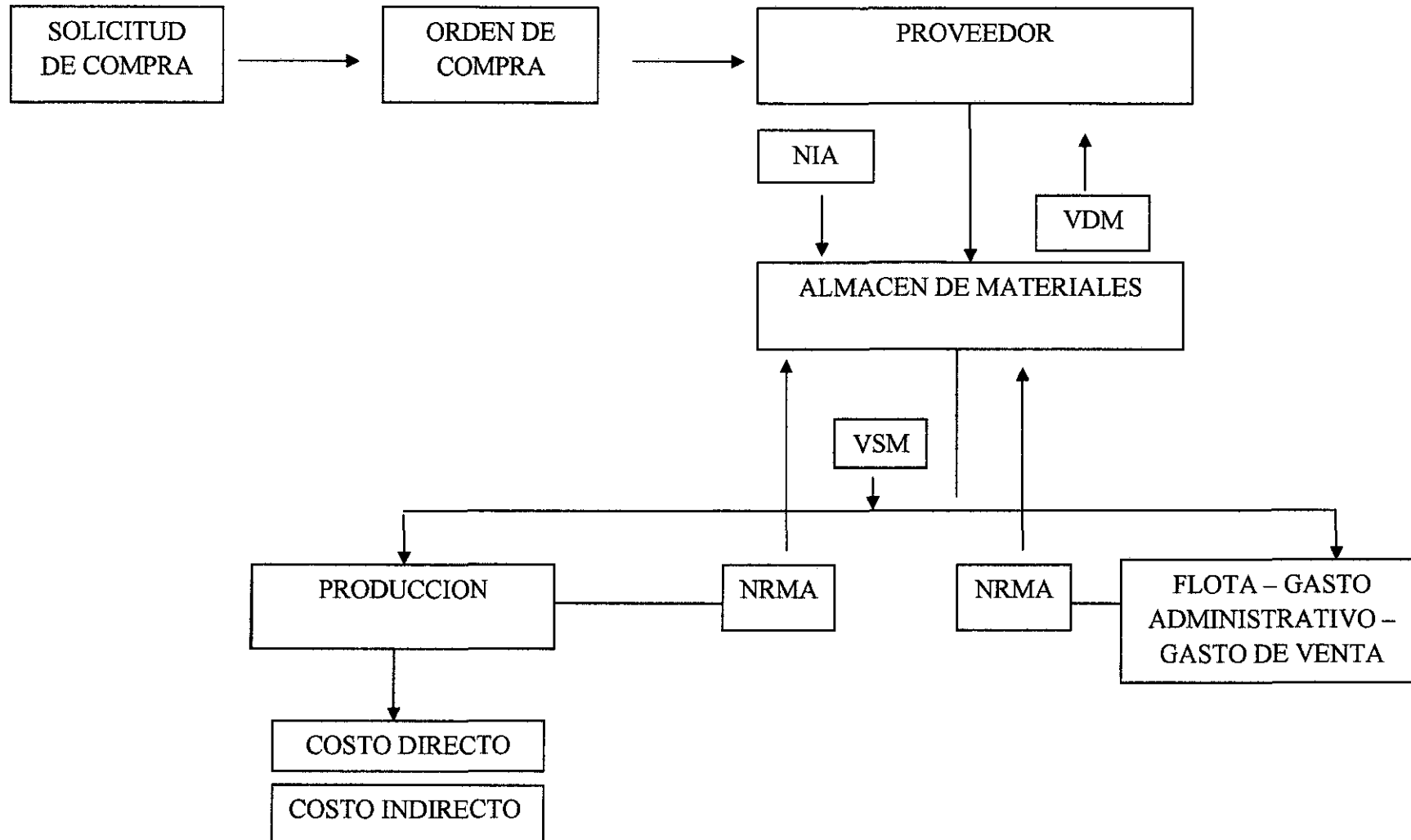
Con el avance tecnológico de los sistemas computarizados, hoy día los stocks son llevados a través de programas creados para este fin, entrelazados con los ingresos (compras) y salidas (a producción, administración, ventas, otros). Al margen de estos programas, es importante que las tarjetas se continúen llevando, en vista de que estos programas no son tan perfectos, pues tienden a solucionar una parte de los problemas más no su totalidad.

Todo artículo, una vez que ingrese a los almacenes debe ser ubicado correctamente y para que puede ser localizado. (ANEXO 07).

#### **A.9). HOJA DE COSTOS DE MATERIALES:**

El objetivo de llevar este formato es la acumulación del costo de la materia prima directa para cada orden de producción, puede ser llevada en forma separada o conjuntamente con la hoja de costos de producción totales. Ciertamente, esta hoja sirve para controlar los consumos de materia prima o materiales directos que intervienen en la producción. (ANEXO 08).

**GRAFICO Nº 10: DIAGRAMA DEL MOVIMIENTO DE MATERIALES**



## **B. Diseño de formatos de control de la mano de obra:**

Este rubro conformado por el salario o jornal y el sueldo que percibe todo trabajador constituyendo un factor económico de total importancia. La suma de los salarios nominales representa el COSTO-TRABAJO en dinero. El salario es una palabra muy amplia pues comprende diversidades de conceptos y de aspectos laborales y tributarios que lo reglamente. En nuestro país el salario total viene a ser la remuneración obtenida por los trabajadores y que está constituida en el libro de planillas.

Así tenemos que está integrada por el salario básico, bonificaciones, asignaciones, etc.

Existen diversos métodos de pagos de salarios:

- Basándose en tiempo.
- Basándose en producción (destajo).

Los objetivos de control de mano de obra son:

- Controlar el empleo del tiempo y su valor en dinero.
- Formular las nóminas de las planillas de pago.
- Codificar el centro de costos en que se aplica el costo directo de trabajo.
- Aplicar la mano de obra indirecta a la cuenta de producción respectiva.
- Establecer estadísticas, índices que reflejen la eficiencia del trabajo.

A la fecha se halla muy unificado el procedimiento contable para el control de personal y su fuerza de trabajo, intervienen los departamentos de relaciones como es contabilidad, planillas, etc.

Los formatos más usados son:

### **B.1). REGISTRO DE PERSONAL:**

Consiste en asignarle un registro o un código a cada trabajador, también se le conoce con el nombre de “código de relación”.

### **B.2). TARJETA DE ENTRADA Y SALIDA:**

Toda persona al ingresar y salir del trabajo, utiliza esta tarjeta. La cual opera mayormente con relojes marcadores. El objeto de esta forma, es obtener el número de horas trabajadas normales y extras a la semana, quincena o más.

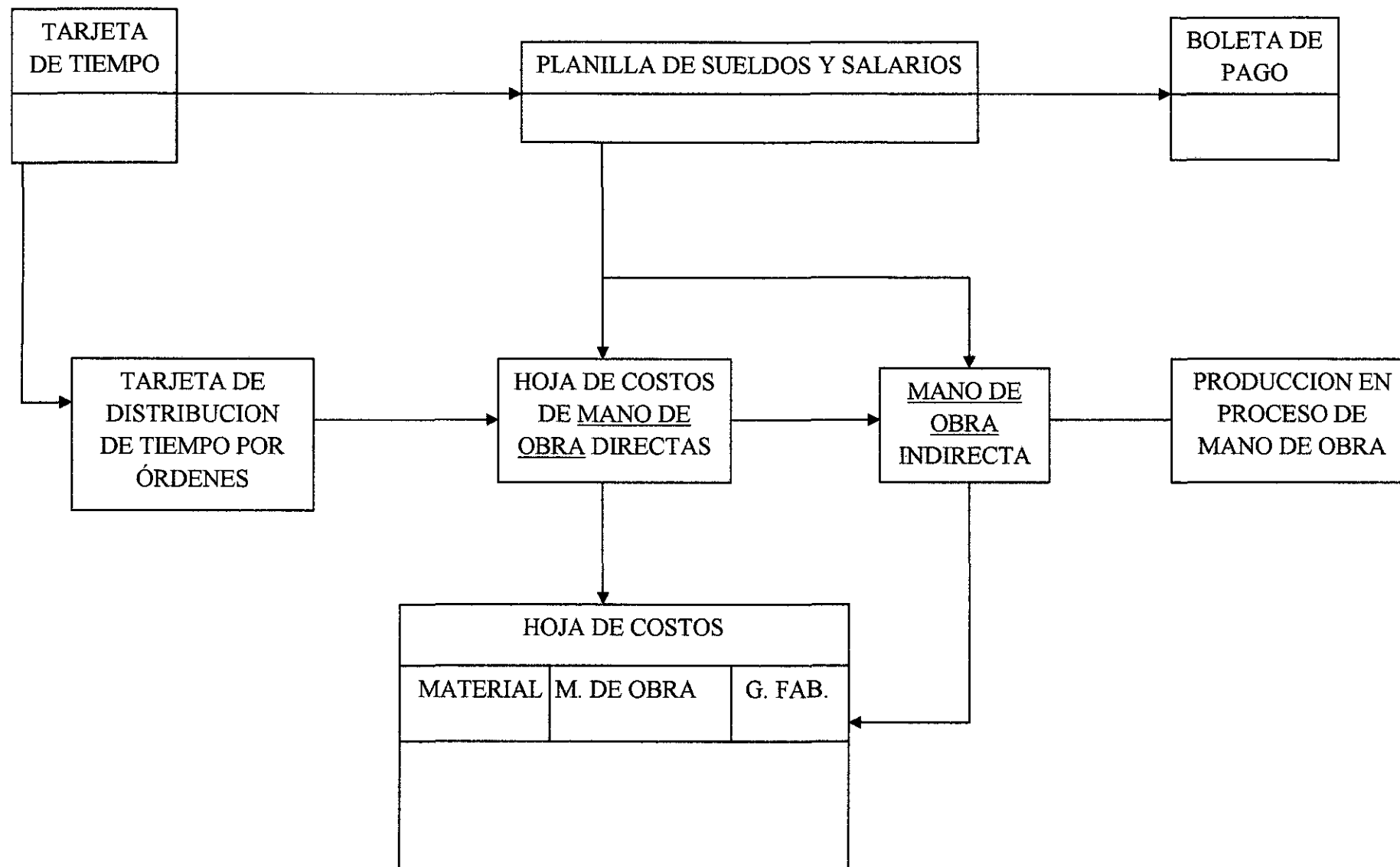
### **B.3). TARJETA DE DISTRIBUCION DE TIEMPO:**

La tarjeta de distribución de tiempo permite conocer exactamente el tiempo utilizado por el personal en cada proceso de producción, para así asignar dichas horas al producto específico. Para esto es muy necesario que exista una supervisión eficiente. El tiempo total debe ser confrontado periódicamente con las tarjetas de tiempo de entrada y salida. Este formato es utilizable generalmente.

### **B.4). HOJA DE COSTOS DE TRABAJOS:**

El objetivo de llevar este formato es la acumulación del costo del tiempo para cada orden de producción, puede ser llevada en forma separada o conjuntamente con la hoja de costos de producción totales. Este formato trabaja directamente con la tarjeta de distribución de tiempo que le sirve de fuente de información. Ciertamente, esta hoja sirve para controlar las horas – hombre indirectas deberán ser motivo de prorratio según el método de distribución elegidos.

**GRAFICO Nº 11: DIGRAMA DE MECANISMO DE CONTROL DE MANO DE OBRA**



#### 4.1.1.2. Conocer cómo se calculan los costos en las empresas pesqueras

En este caso nos podemos dar cuenta como se calculan los costos dentro de la empresa ya que nos permite establecer y conocer las diferentes operaciones que se generan en la producción de la harina y el aceite de pescado lo que hace posible presentar un caso práctico y por otro una adecuada estructuración del costo mensual nos facilita el detalle de los montos más significativos que influyen en el proceso productivo.

#### **Cálculos estadísticos de producción de harina y aceite de pescado:**

Para establecer el factor de la producción de harina de pescado se utilizaran los siguientes datos:

- A. Total materia prima procesada.
- B. Total producción obtenida de harina de pescado.
- C. Total producción obtenida de aceite de pescado.

Q = Total Pescado Procesado.	4,726.29 TM
Q1 = Total Producción Harina de Pescado.	1,390.00 TM
Q2 = Total Producción de Aceite de Pescado.	890.00 TM

#### **1. Factor de Producción de Harina de Pescado :**

Para hallar el factor de producción de harina de pescado aplicamos la siguiente formula:

$$FPH = Q / Q1$$

**Donde:**

FPH: Factor de Producción de Harina de Pescado

Q : Total de Pescado Procesado

Q1: Total Producción de Harina de Pescado



**Entonces:**

$$\text{FPH: } \frac{4,726.29 \text{ TM}}{1,390.00 \text{ TM}} = 3.40$$

1,390.00 TM

Hemos obtenido un factor de producción de 3.40, Lo cual significa que por 3.40 TM de pescado procesado se elabora 1.000 TM de harina de pescado.

## **2. Rendimiento Porcentual de Harina de Pescado :**

Para obtener el rendimiento porcentual de producción de harina de pescado aplicamos la siguiente formula:

$$\text{RPH} = Q1 * 100 / Q$$

**Entonces:**

$$\text{RPH: } \frac{1,390.00 \text{ TM} * 100}{4,726.29 \text{ TM}} = 29.41\%$$

Con este resultado sabemos que de cada 100.00 TM de pescado procesado obtenemos 29.41% de harina de pescado.

## **3. Rendimiento Porcentual de Aceite de Pescado :**

Para obtener el rendimiento porcentual de producción de aceite de pescado aplicamos la siguiente formula:

$$\text{RPO} = Q2 * 100 / Q$$

**Entonces:**

$$\text{RPO: } \frac{890.00 \text{ TM} * 100}{4,726.29 \text{ TM}} = 18.83\%$$

Con este resultado sabemos que de cada 100.00 TM de pescado procesado obtenemos 18.83% de aceite de pescado.

**CUADRO N° 01: CUADRO ESTADISTICO DE PRODUCCION Y VENTAS EN  
CANTIDADES**

<b>Producción</b>	<b>ENERO 2004</b>
Pescado Procesado	4,726.29 TM
Harina Producida	1,390.00 TM
Factor de Produc. Harina	3.40
Rendimiento Porcentual de Harina	29.41%
Aceite Producido	890.00 TM
Rendimiento Porcentual de Aceite	18.83%
<u>Ventas</u>	
Conserva Local	14.000 CAJAS
Conserva Exterior	
Harina Local	1,100.00 TM
Harina Exterior	1,200.00 TM
Aceite Local	1,850.00 TM
Aceite Exterior	

## CUADRO N° 02: COSTO UNITARIO REAL DE HARINA DE PESCADO

	Factor de Producción		Costo	Costo Unitario S/	Costo Unitario \$
Pescado	4.50	x	151.20 TM.	680.49	194.40
Antioxidante	0.75	x	18.00 Kg.	13.50	3.86
Sal Industrial	1.73	x	0.20 Kg.	0.35	0.10
Sacos de Polipropileno	20.00	x	0.80 Pza.	16.03	4.58
Hilos	0.09	x	0.25 Kg.	0.02	0.01
Mano de Obra Directa				11.63	3.32
Leyes Sociales M.O.D.				1.96	0.56
CTS. M.O.D.				0.68	0.19
<b>Costo Directo</b>				<b>724.66</b>	<b>207.02</b>
+ Gastos de Fabricación				325.33	92.95
+ Gastos Administrativos y de Distribución				42.81	12.23
+ Gastos Financieros				203.95	58.27
				<b>1,296.75</b>	<b>370.47</b>
(-) Producción Aceite de Pescado	4.50	x	0.0287 x 870.25 TM	< 112.30 >	<32.09>
<b>Costo Total Unitario</b>				<b><u>S/. 1,184.45</u></b>	<b><u>\$ 338.38</u></b>

Valor de Venta por TM de Harina de Pescado es \$ 420.00

#### **4.1.2. CUMPLIMIENTO DEL OBJETIVO GENERAL :**

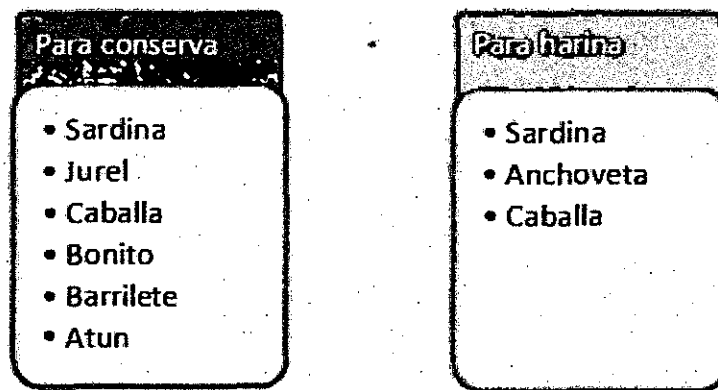
##### **4.1.2.1. Determinar adecuadamente el costo de producción de harina de pescado en la empresa pesquera Clajoma Seafood EIRL.**

El presente trabajo tiene por finalidad determinar el costo de producción de harina de pescado dentro de la empresa pesquera mencionada. Hemos visto que el costo de producción está formado por el consumo de materias primas y auxiliares, envases y embalajes, y suministros diversos, necesarios para obtener un producto, veamos con carácter general. Estas materias primas y materiales experimentan una transformación mediante la aplicación de un esfuerzo personal, que representaremos con el concepto de mano de obra.

Asimismo existen servicios recibidos por cuentas de terceros, tributos, seguros, desgastes de las maquinarias (depreciación). Cts. y otros gastos de fabricación que constituyen el costo de producción más los gastos de administración. Los gastos de distribución (gastos de ventas) y gastos financieros, tendremos el costo total y podemos calcular el beneficio esperado.

##### **Costo de extracción de pescado:**

Llamado costo de operación de embarcaciones, el cual está constituido por los gastos incurridos en la explotación de los recursos hidrobiológicos tales como el pescado que es extraído del mar mediante embarcaciones pesqueras. El pescado que se extrae se destina a la venta a terceros y se transfiere a nuestra planta harina de pescado para su transformación. Las especies que se extraen mayormente son:



El costo de operación de embarcación está conformado por el consumo de suministros diversos y por el gasto de personal y otros gastos fijos por naturaleza.

## **1. COSTO DIRECTO :**

### **A. Materias primas :**

- Pescado Sardina.
- Pescado Jurel.
- Pescado Caballa.
- Pescado Anchoveta.

### **B. Materiales Auxiliares :**

- Aceite vegetal.
- Pasta de tomate.
- Pimienta.
- Sal yodado.
- Sal granulada.
- Antioxidante.

### **C. Envases y Embalajes :**

- Envases Metálicos 11b.
- Envases metálicos ½ 1b.
- Cajas de cartón, etiquetas.
- Sacos de Propopileno.
- Conos de Hilo.

#### **D. Mano De Obra :**

- Sueldos Empleados.
- Sueldos Operarios.
- Cts. Empleados.
- Cts. Operarios.
- Producción encargado a Terceros.
- Sueldos de los tripulantes.
- Seguro complementario por trabajo de riesgo.
- Es salud pesquero.

#### **E. Suministros Directos:**

- Petróleo para la embarcación.
- Aceites que requiere el motor de la embarcación.
- Diversos carburantes (hidrolina que se aplica al sistema hidráulico).
- Filtros necesarios para el cambio de aceite del motor.
- Fajas para un óptimo funcionamiento del motor.
- Materiales eléctricos.
- Víveres para subsistencia de los tripulantes en sus actividades.
- Grasa.

### **2. COSTO INDIRECTO O DE FABRICACION:**

#### **A. Combustibles y Lubricantes:**

- Petróleo Diesel 2.
- Aceites.
- Grasas.
- Aditivos.
- Gasolina.
- Gas.

#### **B. Repuestos y Accesorios:**

- Rodajes.
- Retenes.
- Piñones.

- Bujías.
- Fajas.
- Filtros.
- Sello Mecánicos.

**C. Costos Indirectos :**

- Depreciación de la embarcación.
- Depreciación de las redes.
- Depreciación de la zonda.
- Mantenimiento de la embarcación.
- Mantenimiento de redes.
- Repuestos.
- Pago de Megatrack.
- Seguro (la positiva).
- Pago por derecho de pesca.
- Gareta.
- Plomo.
- Corcho.

**D. Material de Laboratorio:**

- Ácido Sulfúrico.
- Amoníaco.
- Oxido de Magnesio.
- Alcohol Industrial.
- Cloruro de Sodio.
- Sulfato de Potasio.

**E. Otros Materiales:**

- Cables, cadenas, sogas.
- Cabo nylon.
- Cerrajería.
- Soldaduras.
- Material gasfitería.

**CUADRO N° 03: DETERMINACION DEL COSTO DE PRODUCCION**  
**POR TEMPORADA " ABRIL Y MAYO 2013 "**

	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	SOLES
<b>a). SUMINISTRO DIRECTO</b>				
_ Petróleo	GL	11,690	12.53	146,475.70
_ Aceites	CIL	1		2,356.00
_ Diversos carburantes	CIL	1		2,320.00
_ Filtros	PZA	14	200.00	2,800.00
_ Fajas	PZA	4	82.00	328.00
_ Materiales eléctricos				1,080.00
_ Víveres				10,920.00
<b>TOTAL SUMINISTRO DIRECTO</b>				<b>166,279.70</b>
<b>b). MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
_ Sueldos				221,853.00
_ Cargas leyes sociales				33,118.30
_ SCTR				2,400.00
_ Es salud pesquero				10,881.00
<b>TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA</b>				<b>268,252.30</b>

<b>C). COSTOS INDIRECTOS</b>				
_ Depreciación de la embarcación				13,677.30
_ Depreciación de las redes				10,806.26
_ Depreciación de equipos de pesca				1,583.84
_ Mantenimiento de la embarcación				43,148.00
_ Mantenimiento de la red				13,500.00
_ Repuestos				4,000.00
_ Pago de Megatrack				900.00
_ Seguro				2,650.00
_ Pago por derecho de pesca				20,881.00
_ Garetas				9,558.00
_ Plomo	KG	1,200	10	12,000.00
_ Corcho	UNID	1,100	16	17,600.00
<b>TOTAL COSTOS INDIRECTOS</b>				<b>150,304.40</b>
<b>TOTAL DE COSTOS DE EXTRACCIÓN</b>				<b>584,836.62</b>
<b>TOTAL DE TONELADAS EXTRAÍDAS</b>				<b>1,995.175 TM</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>				<b>293.125</b>

Fuente: Elaboración propia



Como se puede observar en el cuadro N° 08 en cuanto al rubro suministro directo es muestran cifras, las cuales fueron extraídas según las facturas de compras existentes en los meses de abril y mayo, asimismo en cuanto al rubro mano de obra directa dichas cifras se obtuvieron de las boletas de pago de los trabajadores, por otro lado se muestra el total de toneladas extraídas en dicha temporada la cual si lo comparamos con el tonelaje asignado por el ministerio de producción según Resolución Directorial N° 211-2011-PRODUCE/DGEPP, nos podemos dar cuenta que dicha empresa excedió el límite de captura, sin embargo no se generó ningún problema ya que se le permite a toda embarcación un exceso de 10 toneladas.

Asimismo es necesario mencionar que de acuerdo al tonelaje que se extrae en dicha temporada se realizan pagos por derecho de pesca al ministerio de la producción.

#### **RESUMEN:**

#### **CUADRO N° 04: Análisis Porcentual del costo de producción de extracción por temporada**

<b>DETALLE</b>	<b>MONTO S/.</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SUMINISTRO DIRECTO	166,279.70	28.43%
MANO DE OBRA	268,252.52	45.87%
COSTOS INDIRECTOS	150,304.40	25.70%
<b>COSTO DE EXTRACCION</b>	<b>584,836.62</b>	<b>100%</b>

**Fuente: Elaboración propia**

Para que el análisis sea más profundo se calculó el costo total por temporada, para ello se adicionara al costo de extracción los gastos administrativos, gasto de ventas y gastos financieros y se volverá a dividir entre las toneladas extraídas.

En cuanto a los gastos administrativos se consideró el sueldo del contador y el sueldo de secretaria. Asimismo para los gastos de ventas se consideró los gastos efectuados por el bahía para otro lado para los gastos financieros se formaron las cuotas, seguros más intereses de dichos meses según préstamo financiero otorgado al propietario.

**CUADRO N° 05: Análisis Porcentual del costo total por temporada**

<b>DETALLE</b>	<b>MONTO S/.</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SUMINISTRO DIRECTO	166,279.70	27.49%
MANO DE OBRA	268,252.52	44.35%
COSTOS INDIRECTOS	150,304.40	24.85%
<b>SUB TOTAL</b>	<b>584,836.62</b>	<b>96.69%</b>
GASTOS ADMINIST.	4,144.00	0.69%
GASTOS DE VENTAS	5,590.00	0.92%
GASTOS FINANCIEROS	10,216.80	1.70%
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>604,787.42</b>	<b>100%</b>

**Fuente: Elaboración propia**

## **ANALISIS ADICIONALES:**

### **Depreciaciones:**

Para tener un mejor cálculo del costo por temporada se procedió a investigar los porcentajes de depreciación anuales, vida útil según el tipo de activo y su respectivo valor total seguidamente se calculó una depreciación mensual tal como se muestra a continuación en el cuadro N° 10.

**CUADRO N° 06 : CUADRO DE DEPRECIACIONES POR TEMPORADA**

<b>ACTIVO</b>	<b>VALOR PARCIAL</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>VIDA ÚTIL</b>	<b>DEPRECIACION ANUAL</b>	<b>DEPRECIACION ANUAL EN S/.</b>	<b>DEPRECIACION MESNUAL EN S/.</b>
Casco de la embarcación		S/.327,600.00	10 años	10%	32,760.00	2,730.00
Motor		S/.382,200.00	10 años	10%	38,220.00	3,185.00
Redes		S/.259,350.00	4 años	25%	64,837.50	5,403.13
Macaco		S/.24,570.00	10 años	10%	2,457.00	204.75
Maniobra		S/.38,220.00	10 años	10%	3,822.00	318.50
Mástil	S/.10,000.00					
Póstil	S/.8,500.00					
Tangon	S/.12,000.00					
Pluma	S/.7,720.00					
Propulsión		S/.48,048.00	10 años	10%	4,804.80	400.40
Eje	S/.12,558.00					
Elice	S/.35,490.00					
Zonda		S/.10,370.00	10 años	10%	1,037.00	86.42
Radar		S/.10,370.00	10 años	10%	1,037.00	86.42
Sonar		S/.62,790.00	10 años	10%	6,279.00	523.25
Radio		S/.11,500.00	10 años	10%	1,150.00	95.83

**Fuente: Elaboración propia**

### **Determinación del Costo:**

#### **Datos:**

Muestra	:	Abril y Mayo
Temporada	:	Primera temporada
Faenas	:	33 Faenas
Resolución	:	Según R.D.Nº 211-2011- PRODUCE/DGEPP
Nivel de Extracción	:	1,989.29 TM.
Medición del Costo	:	Se calculara el costo por tonelada.

La información obtenida del cuadro N° 13, son datos proporcionados por el propietario para poder calcular el costo unitario de cada temporada.

## **CASO PRÁCTICO**

### **EMPRESA PEQUERA CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L.”**

1. Se compra materia prima a la empresa pesca y transporte sac por el importe de S/30,000. + IGV, cancelándose en efectivo.
2. Se Contabilizo la nota de ingreso de materia prima al almacén comprada a la empresa pesca y transporte sac.
3. Se contabilizó el consumo de la materia prima según valor de salida del almacén.
4. Se compra materiales directos e indirectos a la empresa oro negro por el importe de S/2,548.00 + IGV, cancelándose en efectivo.
  - Materiales Directos:
    - \_ 40 Kg de Sal industrial: S/ 1,200.00
    - \_ 50 Kg de Aceite: S/750.00
    - \_ 100 latas de envases metálicos de 1/4 : S/ 425.00
  - Materiales Indirectos:
    - \_ 10 Und. De Filtros: S/120.00
    - \_ 02 Und. De Fajas: S/40.00
    - \_ 03 Kg. De Retenes: S/13.00
5. Se Contabilizo la nota de ingreso de los suministros diversos, repuestos al almacén comprada a la empresa oro negro.
6. Se contabilizó el consumo de los suministros diversos, repuestos según valor de salida del almacén.
7. Durante el mes se efectuaron los siguientes gastos generales de fabricación:  
Por el importe de S/ 4,750.00 + IGV:
  - Energía eléctrica : S/700.00
  - Agua potable : S/ 300.00
  - Internet: S/ 250.00
  - Mantenimiento y reparación de maquinaria, equipo y unidades de transportes por un importe de: S/3,500.00.

8. Se depreciaron los siguientes bienes:

8.1. Terrenos:

- Edificios – construcciones: 801.10

8.2. Maquinaria y equipos:

- Mesa de corte: 200.00
- Lavadora automática: 150.00

8.3. Unidades de transporte:

- Planta de harina: 1,600.00

8.4. Muebles y enseres:

- Mesa de pesado: 11.70
- Dynos: 13.00

9. Contabilizar la planilla de remuneraciones de salarios del presente mes: mano de obra directa, mano de obra indirecta y gastos de administración.

I°	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	REMUNERACION	APORTACIONES	DESCUENTOS		NETO / PAGAR
				ESSALUD	SNP 13%	TOTAL	
			BRUTA	9%		DESCUENTOS	
1	CORDOVA CASTRO EMILIA	Administradora	1,800.00	162.00	234.00	234.00	1,566.00
2	OLEFIA NIZAMA EVELYN	Contadora	1,500.00	135.00	195.00	195.00	1,305.00
3	CASTILLO OLIVERA RENZO	Jefe de planta	1,000.00	90.00	130.00	130.00	870.00
4	MASIAS CHIROQUE CESAR	Jefe de producción	900.00	81.00	117.00	117.00	783.00
5	RODRIGUEZ PALACIOS ELBERT	Destajero	750.00	67.50	97.50	97.50	652.50
6	CHINCHAY TALLEDO FERNANDO	Jornalero	750.00	67.50	97.50	97.50	652.50
	<b>TOTAL</b>		<b>6,700.00</b>	<b>603.00</b>	<b>871.00</b>	<b>871.00</b>	<b>5,829.00</b>

**ASIENTOS CONTABLES “EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD**

**E.I.R.L.”**

----- 1 -----	<b><u>DEBE</u></b>	<b><u>HABER</u></b>
60 Compras.....	30,000.00	
602 Materias primas		
60212 Pescado para harina de pescado..... 30,000.00		
40 Tributos, contraprestaciones y aportes sistema de pen	5,400.00	
401 Gobierno central		
40111 IGV..... 5,400.00		
42 Cuentas por pagar comerciales – terceros		35,400.00
421 Facturas, boletas y otros comprobantes		
4212 Facturas por pagar MN..... 35,400.00		
Por la compra de materia prima		
-----2-----		
24 Materias primas.....	30,000.00	
242 Materias primas		
2422 Pescado para harina..... 30,000.00		
61 Variación de existencias.....		30,000.00
612 Materias prima		
61212 Pescado para harina de pescado..... 30,000.00		
Por el ingreso de la materia prima al almacén.		
-----3-----		
61 Variación de existencias.....	20,000.00	
612 Materias prima		
61212 Pescado para harina de pescado.....20,000.00		
24 Materias primas.....		20,000.00
242 Materias primas		
2422 Pescado para harina..... 20,000.00		
Por el consumo de materia prima según valor de salida De almacén.		
----- 4 -----		
92 Costo de producción de harina de pescado	20,000.00	
9211 Materia prima (pescado)		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		20,000.00
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por la distribución de la materia prima al centro de costo De producción.		



----- 5 -----		<u>DEBE</u>	<u>HABER</u>
60 Compras.....		2,548.00	
603 Materiales auxiliares, suministros y repuestos			
6032 Suministros Diversos			
60321 Sal Industrial.....	1,200.00		
60322 Aceite.....	750.00		
6033 Repuestos			
60331 Filtros.....	120.00		
60332 Fajas.....	40.00		
60333 Retenes.....	13.00		
604 Envases y embalajes			
6041 Envases			
60411 Envases metálicos.....	425.00		
40 Tributos, contraprestaciones y aportes sistema de pen		458.64	
401 Gobierno central			
40111 IGV.....	458.64		
42 Cuentas por pagar comerciales – terceros			3,006.64
421 Facturas, boletas y otros comprobantes			
4212 Facturas por pagar MN.....	3,006.64		
Por la compra de material directo e indirecto en el Presente mes.			
----- 6 -----			
25 Materiales auxiliares, suministros y repuestos.....		2,548.00	
252 Materiales auxiliares, suministros			
2524 Otros Suministros Diversos			
25241 Sal Industrial.....	1,200.00		
25242 Aceite.....	750.00		
25243 Envases metálicos.....	425.00		
253 Repuestos			
2531 Filtros.....	120.00		
2532 Fajas.....	40.00		
2533 Retenes.....	13.00		
61 Variación de existencias.....			2,548.00
613 Materiales auxiliares, suministros y repuestos			
6132 Suministros Diversos			
61321 Sal Industrial.....	1,200.00		
61322 Aceite.....	750.00		
6133 Repuestos			
61331 Filtros.....	120.00		
61332 Fajas.....	40.00		
61333 Retenes.....	13.00		
614 Envases y embalajes			
6141 Envases			
61411 Envases metálicos.....	425.00		

	<b><u>DEBE</u></b>	<b><u>HABER</u></b>
Por el ingreso de los materiales auxiliares, suministros Repuestos al almacén ----- 7 -----		
61 Variación de existencias.....	2,245.00	
613 Materiales auxiliares, suministros y repuestos		
6132 Suministros Diversos		
61321 Sal Industrial..... 1,000.00		
61322 Aceite..... 700.00		
6133 Repuestos		
61331 Filtros..... 100.00		
61332 Fajas..... 35.00		
61333 Retenes..... 10.00		
614 Envases y embalajes		
6141 Envases		
61411 Envases metálicos..... 400.00		
25 Materiales auxiliares, suministros y repuestos.....		2,245.00
252 Materiales auxiliares, suministros		
2524 Otros Suministros Diversos		
25241 Sal Industrial..... 1,000.00		
25242 Aceite..... 700.00		
25243 Envases metálicos..... 400.00		
253 Repuestos		
2531 Filtros..... 100.00		
2532 Fajas..... 30.00		
2533 Retenes..... 10.00		
Por el consumo de los materiales auxiliares, suministro Repuestos en el presente mes según vales de salida de Almacén ----- 8 -----		
92 Costo de producción de harina de pescado	2,245.00	
923 Costo Indirecto de producción		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		2,245.00
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por el consumo de los suministros diversos por Distribuir. ----- 9 -----		
63 Gastos de servicios prestados por terceros.....	4,750.00	
634 Mantenimientos y reparaciones		
6343 Inmuebles maquinaria y equipos..... 3,500.00		
636 Servicios básicos		
6361 Energía eléctrica..... 700.00		
6363 Agua..... 300.00		
6365 Internet..... 250.00		

	<b><u>DEBE</u></b>	<b><u>HABER</u></b>
40 Tributos, contraprestaciones y aportes sistema de pen	855.00	
401 Gobierno central		
40111 IGV..... 855.00		
42 Cuentas por pagar comerciales – terceros		5,605.00
421 Facturas, boletas y otros comprobantes		
4212 Facturas por pagar MN..... 5,605.00		
Por el registro de consumo de energía eléctrica, agua, Internet, reparación y mantenimiento de maquinas Unidades de transportes prestados pro tercero en el Presente mes. ----- 10 -----		
93 Gastos indirectos de fabricación por distribuir.....	4,750.00	
933 Gastos generales de fabricación		
9334 Mantenimiento y reparación		
9336 Energía eléctrica, agua, internet.		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos...		4,750.00
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por la distribución del consumo de energía eléctrica, agua Internet, mantenimiento y reparación de maquinarias Y unidades de transportes a los centros de costos. ----- 11 -----		
68 Valuación y Deterioro de activos y provisiones	2, 775,80	
681 Depreciación		
6814 Depreciación de inmuebles, maquin, equipos		
68141 Terrenos		
681411 Edificios..... 801.10		
68142 Maquinaria y equipos		
681421 Mesa de corte..... 200.00		
681452 Lavadora automática.....150.00		
68143 Unidades de transporte		
681431 Planta de harina..... 1,600.00		
68144 Muebles y enseres		
681441 Mesa de pesado..... 11.70		
681442 Dynos..... 13.00		
39 Depreciación, amortización acumulada		2,775.80
391 Deprec. Inmuebles maquinaria y equipo		
3913 Inmueble, maquinaria y equipo		
39131 Terrenos..... 801.10		
39132 Maquinaria y equipos..... 350.00		
39133 Unidades de transportes..... 1,600.00		
39134 Muebles y enseres..... 24.70		

	<b><u>DEBE</u></b>	<b><u>HABER</u></b>
Por la provisión de la depreciación de Inmuebles, maquinarias y equipos. ----- 12 -----		
92 Costo de producción de harina de pescado	2,775.80	
923 Costo Indirecto de producción		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		2,775.80
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por la distribución de la provisión de la depreciación de Inmuebles, maquinarias y equipos a los centros de Costos. ----- 13 -----		
62 Gastos de personal, directores y gerentes.....	1,635.00	
621 Sueldos y salarios por pagar		
6211 Salarios básicos – MOD		
62111 Personal Destajero..... 750.00		
62112 Personal Jornalero..... 750.00		
627 Seguridad y prevención social		
6271 Essalud MOD..... 135.00		
40 Tributos, contraprestaciones y aportes sistema		330.00
403 Instituciones Públicas		
4031 Essalud MOD..... 135.00		
4032 SNP MOD..... 195.00		
41 Remuneraciones y participaciones por pagar		1,305.00
411 Remuneraciones por pagar		
4111 Sueldos básicos MOD....		
41111 Personal Destajero..... 652.50		
41112 Personal Jornalero..... 652.50		
Para contabilizar la planilla de remuneraciones de mano De obra directa ----- 14 -----		
92 Costo de producción de harina de pescado	1,635.00	
922 Mano de obra directa		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		1,635.00
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por la distribución de planilla de remuneraciones de Mano de obra directa al centro de costos. ----- 15 -----		
62 Gastos de personal, directores y gerentes.....	2,071.00	
621 Sueldos y salarios por pagar		
6211 Salarios básicos – MOI		
62111 Jefe de planta..... 1,000.00		
62112 Jefe de producción..... 900.00		

	<b><u>DEBE</u></b>	<b><u>HABER</u></b>
627 Seguridad y prevención social		
6271 Essalud MOI..... 171.00		
40 Tributos, contraprestaciones y aportes sistema		418.00
403 Instituciones Públicas		
4031 Essalud MOI..... 171.00		
4032 SNP MOI..... 247.00		
41 Remuneraciones y participaciones por pagar		1,653.00
411 Remuneraciones por pagar		
4111 Sueldos básicos MOI....		
41111 Jefe de planta..... 870.00		
41112 Jefe de producción..... 783.00		
Para contabilizar la planilla de remuneraciones de mano De obra indirecta		
----- 16 -----		
92 Costo de producción de harina de pescado	2,071.00	
922 Mano de obra indirecta		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		2,071.00
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por la distribución de planilla de remuneraciones de Mano de obra indirecta al centro de costos.		
----- 17 -----		
62 Gastos de personal, directores y gerentes.....	3,597.00	
621 Sueldos y salarios por pagar		
6211 Salarios básicos		
62111 Administrador..... 1,800.00		
62112 Contador.....1,500.00		
627 Seguridad y prevención social		
6271 Essalud..... 297.00		
40 Tributos, contraprestaciones y aportes sistema		726.00
403 Instituciones Públicas		
4031 Essalud..... 297.00		
4032 SNP..... 429.00		
41 Remuneraciones y participaciones por pagar		2,871.00
411 Remuneraciones por pagar		
4111 Sueldos básicos.....		
41111 Administrador..... 1,566.00		
41112 Contador..... 1,305.00		
Para contabilizar la planilla de remuneraciones del Personal gastos de administración.		

----- 18 -----	<b><u>DEBE</u></b>	<b><u>HABER</u></b>
94 Costo de producción de harina de pescado	3,597.00	
941 Gastos de administración		
9411 Gastos de personal		
94111 Empleados		
79 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		3,597.00
791 Cargas imputables a cuenta de costos y gastos		
Por la distribución de planilla de remuneraciones del Personal de administración a los centro de costos Respectivos.		

<b>PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD EIRL.</b> <b>ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION</b> <b>AL MES DE MAYO 2013</b>		
Inventario Inicial de Productos en Proceso		-
<b>Costo de Fabricación</b>		
<b>MATERIA PRIMA</b>		
Inventario Inicial	-	
Compras del periodo	30,000.00	
Materia Prima Disponible	30,000.00	
Inventario Final	-	
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA CONSUMIDA</b>	<b>30,000.00</b>	
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		
Salarios del mes	5,829.00	
<b>TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>5,829.00</b>	
<b>GASTOS DE FABRICACION</b>		
<b>Materiales Indirectos</b>		
Materiales Indirectos	2,548.00	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>		
Sueldos MOI	1,900.00	
<b>Otros Costos Indirectos</b>		
Reparaciones	3,500.00	
Depreciación Maquinaria	2,775.80	
Otros	-	
<b>TOTAL GASTOS DE FABRICACION</b>	<b>10,723.80</b>	
<b>COSTOS DE FABRICACION INCURRIDOS</b>		46,552.80
<b>MENOS: Inv. Final de Produc. En Proc.</b>		-
<b>COSTO DE PRODUCCION</b>		<b>46,552.80</b>

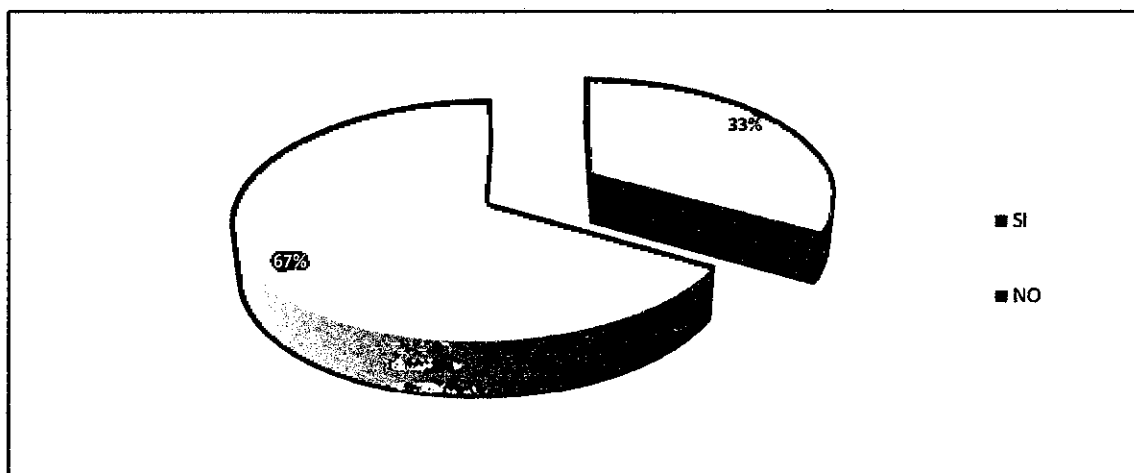
## 4.2. RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

### ANÁLISIS DE LAS VARIABLES

Para analizar las variables se presentan los resultados obtenidos utilizando las técnicas: encuestas, análisis documental y observación. Empezaremos por el resultado de las encuestas.

1. ¿La empresa considera los costos de producción como necesarios en la gestión?

Concepto	SI	NO	TOTAL
Cantidad	5	10	15
Porcentaje	33.3%	66.7%	100.0%

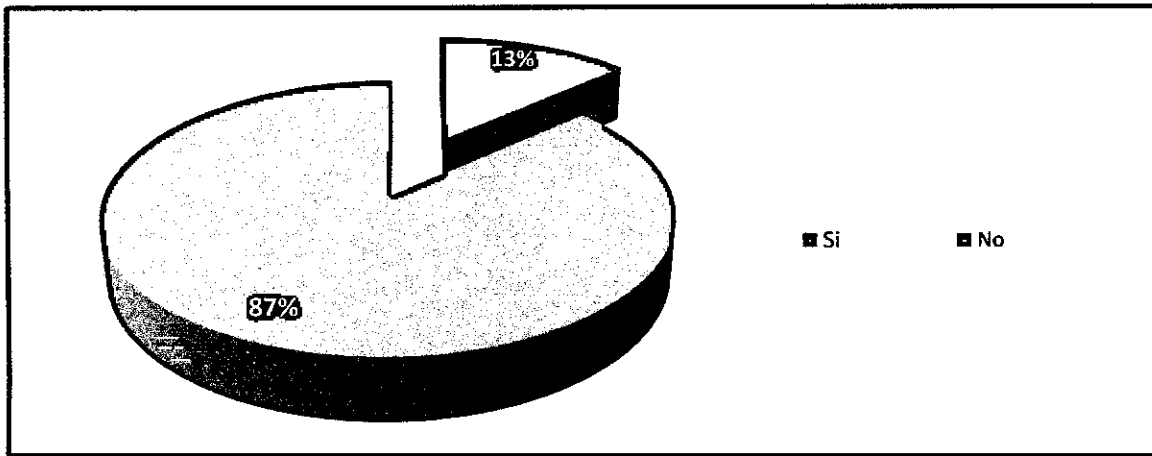


**Opinión:** Como se puede observar en el gráfico que un 67% de los trabajadores de dicha empresa. Desconocen los costos de producción, por ende se tiene que realizar una buena gestión en los costos de producción.

2. ¿La empresa cuenta con un responsable para el cálculo de costos en su empresa?

Concepto	Si	No	Total
Cantidad	2	13	15
Porcentaje	13.3%	86.7%	100.0%

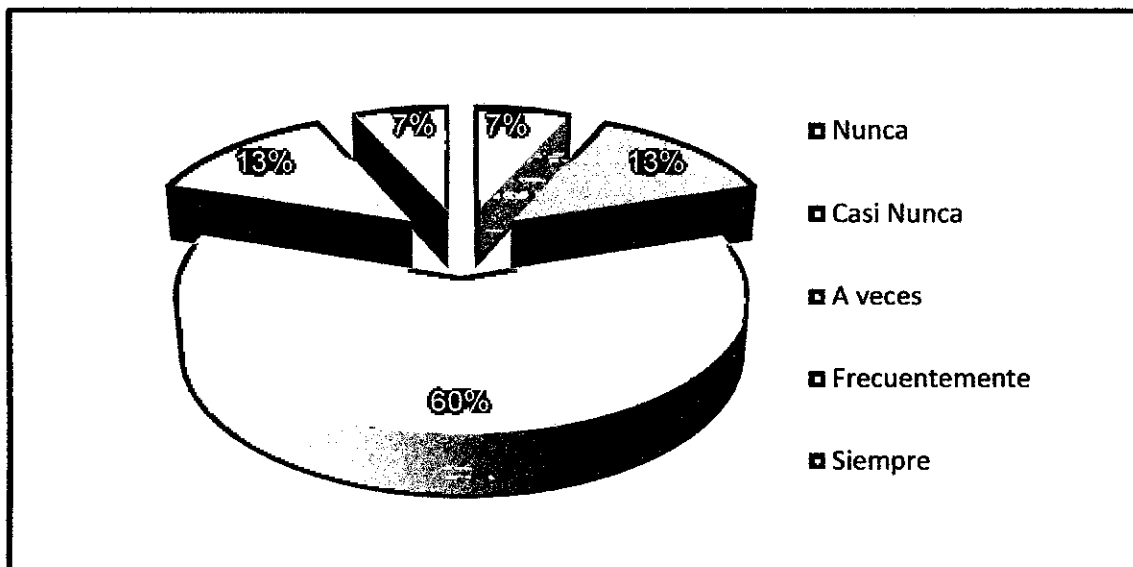




**Opinión:** Como se puede observar en el grafico que un 87% de las personas coincidieron que no existe un responsable para el cálculo de los costos. Por lo tanto se recomienda que dicha empresa tenga una área o un responsable que controle menudamente estos costos.

3. ¿La empresa cuenta con algún documento oficial sobre el cálculo de sus costos?

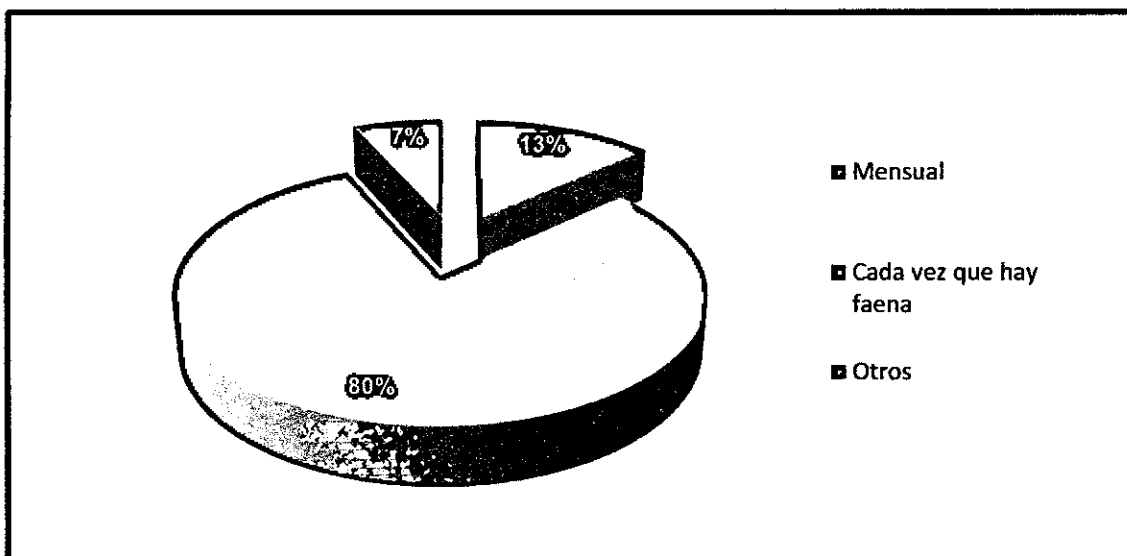
Concepto	Nunca	Casi Nunca	A veces	Frecuentemente	Siempre	TOTAL
Cantidad	1	2	9	2	1	15
Porcentaje	6.7%	13.3%	60.0%	13.3%	6.7%	100.0%



**Opinión:** Como se puede apreciar en el grafico que un 60% de los trabajadores en su totalidad afirmaron que a veces utilizan un documento oficial que les facilita el buen manejo y control de los costos en dicha empresa.

4. ¿Con que frecuencia calcula y controla su costo de extracción?

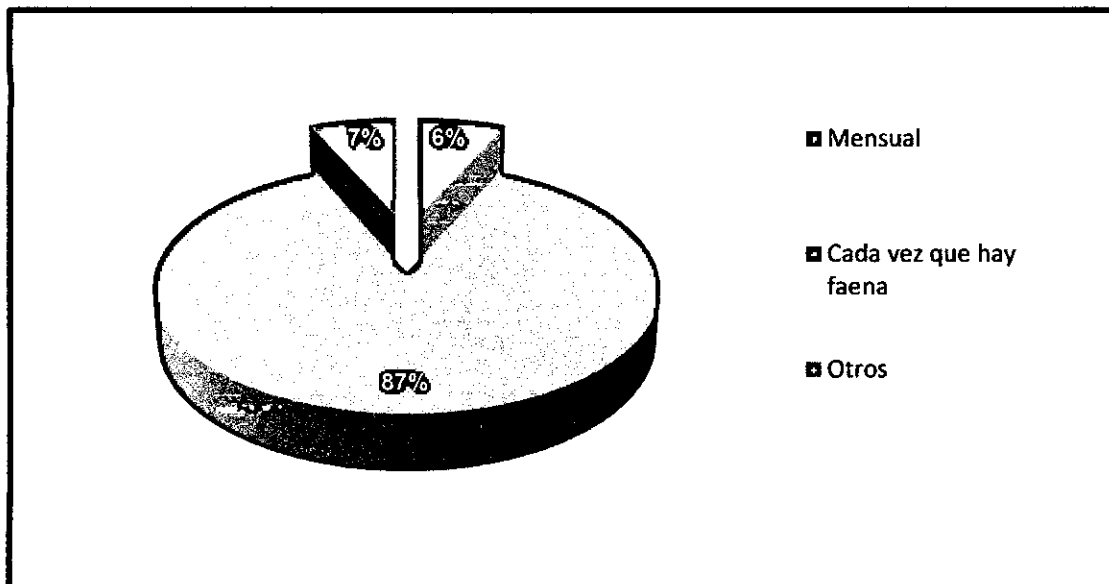
Concepto	Mensual	Cada vez que hay faena	Otros	TOTAL
Cantidad	2	12	1	15
Porcentaje	13.3%	80.0%	6.7%	100.0%



**Opinión:** Se puede observar de acuerdo a lo mostrado en el grafico que el 80% de los trabajadores consideran que el cálculo de sus costos de extracción, únicamente se ejecutan cada vez que hay faenas, teniendo en cuenta que se realiza de forma empírica.

5. ¿Con que frecuencia calcula y controla sus costos operativos?

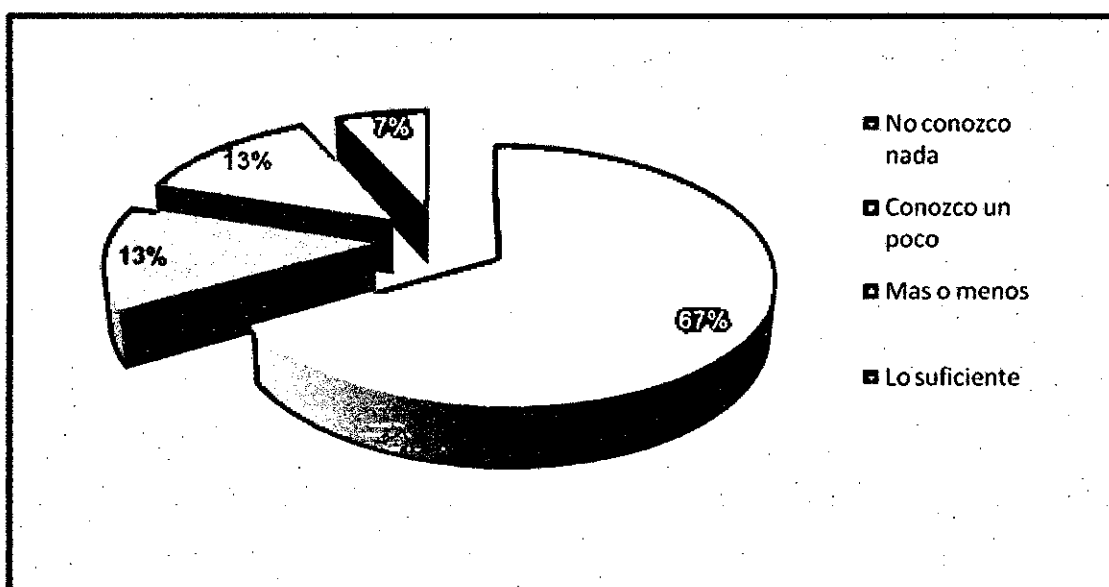
Concepto	Mensual	Cada vez que hay faena	Otros	TOTAL
Cantidad	1	13	1	15
Porcentaje	6.7%	86.7%	6.7%	100.0%



**Opinión:** Según los resultados que nos muestra el grafico, el 87% de los trabajadores coinciden que la frecuencia en que controlan sus costos es cada vez que hay faena, de una manera empírica y verbal.

6. ¿Conoce usted con exactitud los costos de extracción de su pescado?

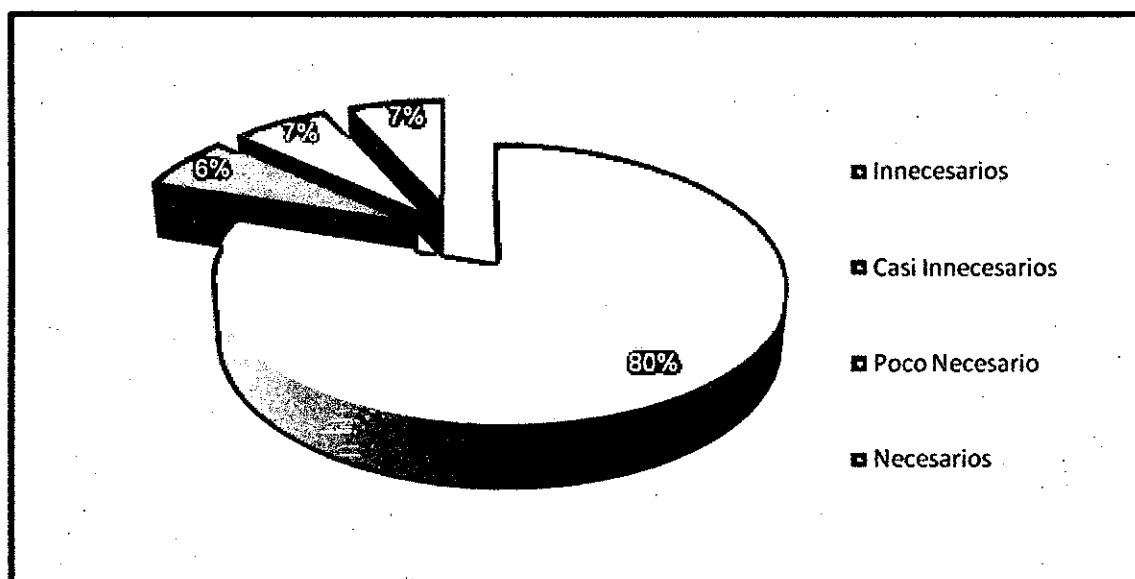
Concepto	No conozco nada	Conozco un poco	Mas o menos	Lo suficiente	TOTAL
Cantidad	10	2	2	1	15
Porcentaje	66.7%	13.3%	13.3%	6.7%	100.0%



**Opinión:** En el grafico el 67% considera no conocer lo suficiente los costos de su producto (anchoveta), seguidamente el 13% respondió más o menos y conozco un poco, finalmente el 7% restante conoce lo suficiente el costo del producto fue el contador.

7. ¿Cómo califica los gastos de administración y ventas que se originan por la extracción del producto?

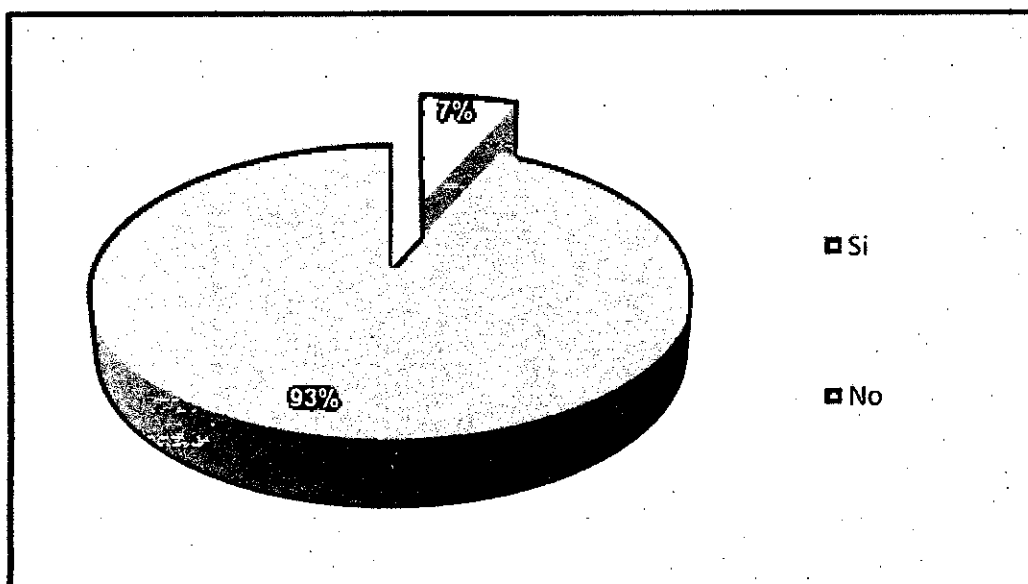
Concepto	Innecesarios	Casi Innecesarios	Poco Necesario	Necesarios	TOTAL
Cantidad	12	1	1	1	15
Porcentaje	80.0%	6.7%	6.7%	6.7%	100.0%



**Opinión:** Se puede apreciar en el grafico que el 80% de los trabajadores califican innecesarios los gastos de administración y ventas esto se debe a que no hay un buen control a la hora de la extracción del producto.

8. ¿Aplica en su empresa algún procedimiento que le permita determinar el precio de su producto?

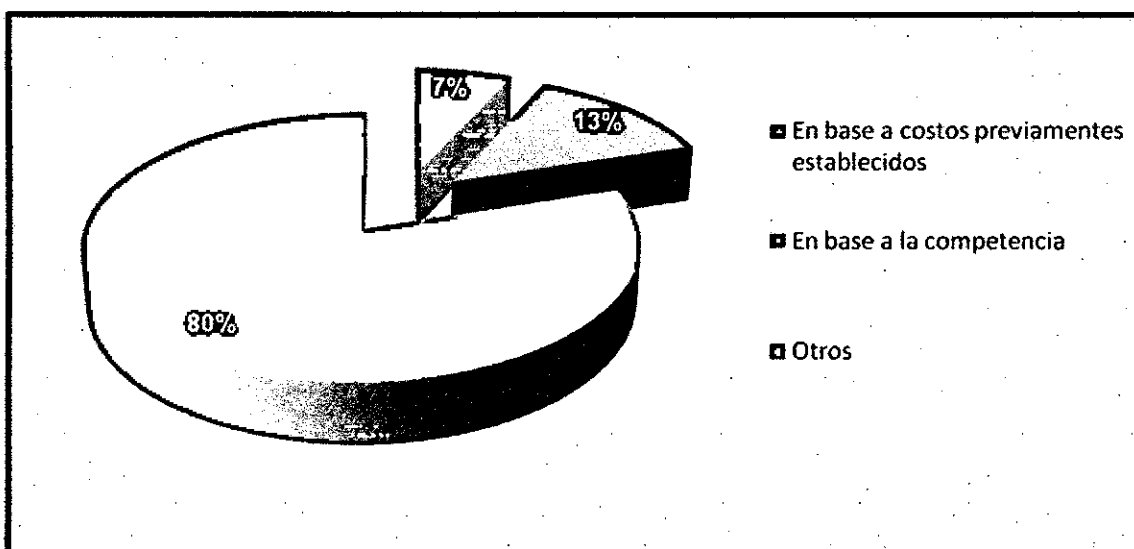
Concepto	Si	No	TOTAL
Cantidad	1	14	15
Porcentaje	6.7%	93.3%	100.0%



**Opinan:** Se observa en el grafico que el 93% de los trabajadores no tienen conocimiento sobre el procedimiento que se realiza para determinar el precio del producto ya que dichos precios son establecidos por las fábricas.

9. ¿Cómo la empresa determina sus costos?

Concepto	En base a costos previamente establecidos	En base a la competencia	Otros	TOTAL
Cantidad	1	2	12	15
Porcentaje	6.7%	13.3%	80.0%	100.0%

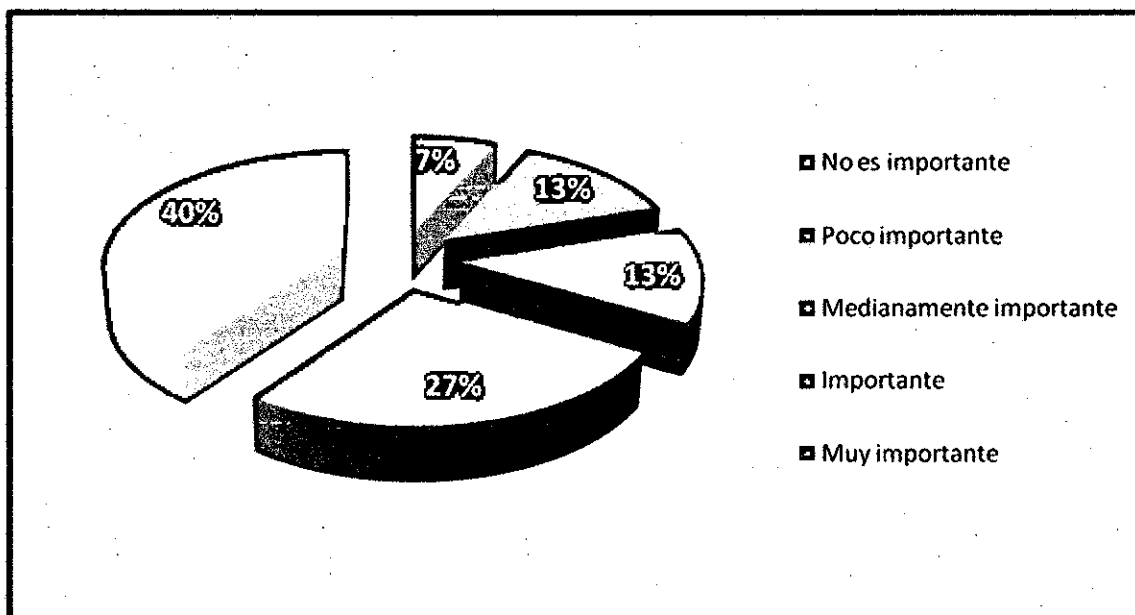


**Opinión:** Según el resultado del grafico se puede observar que el 80% consideran como respuesta la opción “otros “, ya que al momento de explicar su respuesta consideran que estos se determinan deduciendo gastos operativos, además consideran que en base a los

gastos de temporada, por otro lado el contador especifica que en base a costos mensuales incurridos y necesarios.

10. ¿Considera importante establecer un precio fijo al producto, antes de realizar la extracción?

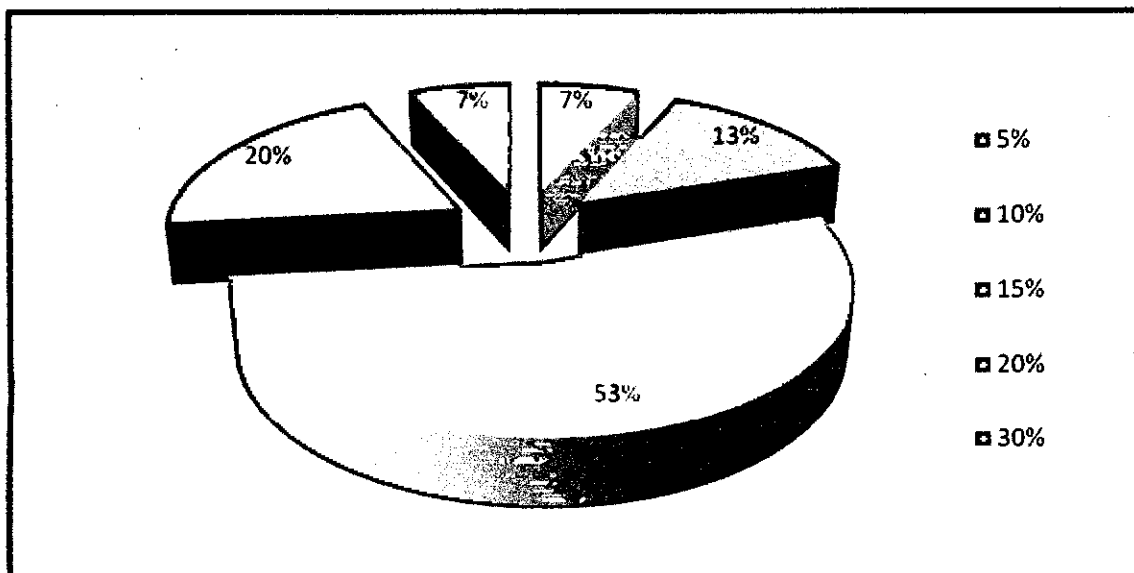
Concepto	No es importante	Poco importante	Medianamente importante	Importante	Muy importante	TOTAL
Cantidad	1	2	2	4	6	15
Porcentaje	6.7%	13.3%	13.3%	26.7%	40.0%	100.0%



**Opinión:** De acuerdo a lo que nos muestra el gráfico el 40% considera muy importante establecer un precio fijo antes de salir a realizar sus actividades de manera que sus esfuerzos sean muy bien remunerados, el 27% simplemente opinan que es importante.

11. ¿Cuál considera que actualmente su margen de ganancia sobre sus costos?

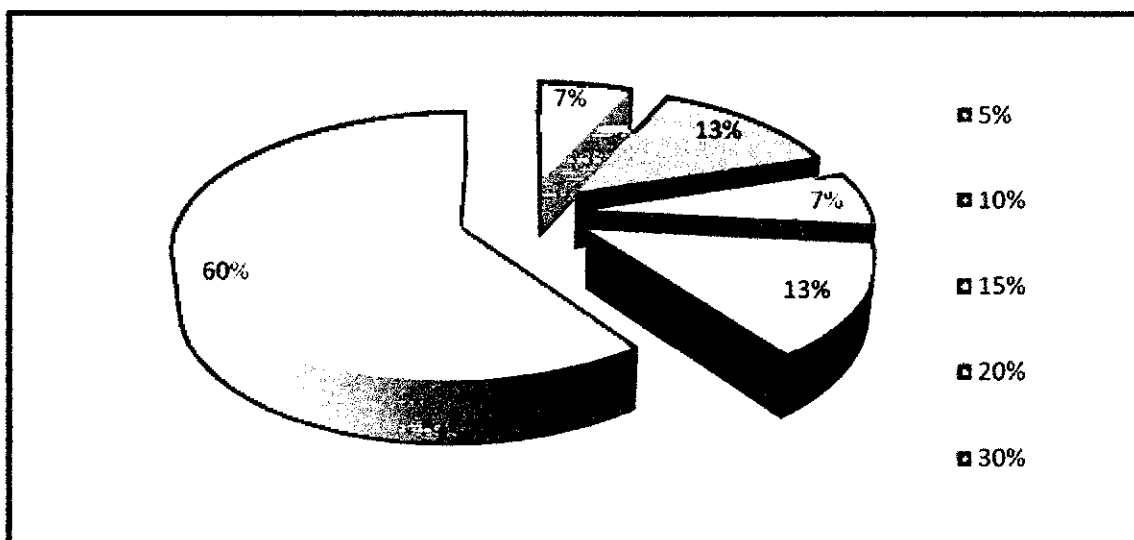
Concepto	5%	10%	15%	20%	30%	TOTAL
Cantidad	1	2	8	3	1	15
Porcentaje	6.7%	13.3%	53.3%	20.0%	6.7%	100.0%



**Opinión:** Se observa en el cuadro que el 53% de los trabajadores consideran que su margen de ganancia es el 15%, esto debido a que a producción se muestra muy desfavorable para la empresa, sin embargo el 20% y el 30% consideran que es el 20% y el 6%, y que además debería incrementarse.

12. ¿Qué margen de ganancias considera que debe agregar al costo para poder establecer precios de ventas?

Concepto	5%	10%	15%	20%	30%	TOTAL
Cantidad	1	2	1	2	9	15
Porcentaje	6.7%	13.3%	6.7%	13.3%	60.0%	100.0%



**Opinión:** Como se puede observar en el gráfico que el 60% de los trabajadores de una manera segura no dudaron en responder que desearían que su margen de ganancia sea el 30% a más.

## **CONCLUSIONES**

1. No existe implementado un sistema de costos, por ende no se realiza una adecuada determinación del costo de producción.
2. No existe ningún responsable del cálculo de los costos que permita tomar las decisiones correctas al propietario.
3. No se utilizan formatos para el control de los costos, lo que ha originado desconfianza por parte del propietario, dicho gastos se sustentan en hojas sueltas.
4. En síntesis el propietario de la empresa pesquera no tiene mínimo conocimiento sobre la gestión y el cálculo correcto de los costos de producción que van desde el proceso de extracción del recurso, hasta la puesta en venta del producto.



## **RECOMENDACIONES**

1. Implementar un sistema de costos ABC de manera que se pueda planificar, controlar y asignar responsables, lo cual originaría que las decisiones se tomen en base a documentos formales y no de forma empírica y verbal.
2. Se recomienda que la empresa pesquera CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L, determine un responsable en el cálculo de los costos, para lo cual se considera un profesional competente en la determinación del costo, ya que es la persona que cuenta con mayores conocimientos del tema de costos.
3. Se deberá utilizar todos los formato de control de costos para sustentar de manera formal y por consiguiente fomentar la confianza del propietario y un buen clima laboral en la empresa.
4. El propietario de la EMPRESA PESQUERA CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L, debe contar con el profesional competente para que lo pueda orientar y así obtener mayor conocimiento sobre el tema de los costos y a partir de ello conocer el rendimiento que está generando su empresa y tomar decisiones correctas y oportunas.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

Aguirre Fischer, M. (1999). Aplicación de la contabilidad de costos en la elaboración de rótulos luminosos (Light Boxes). (Tesis de licenciado, Universidad Francisco Marroquín). Recuperado de [http:// www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2825.pdf](http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2825.pdf).

Arrascada Juan Manuel (2004). Optimización en la industria pesquera. (Tesis de titulación). Universidad nacional del centro de la provincia de buenos aires, facultad de ciencias económicas (Tandil).

Bastardo Y, Annerys S. y Ramos Yecelys C. (2005). Diseño de un sistema de costos por proceso para la empresa PEGAPISO, C.A en silencio de Morichal Largo- Monagas (Tesis de licenciado en contaduría pública, Universidad de Oriente). Recuperado [http://ri.biblioteca.udo.edu.ve/bitstream/123456789/504/1/TESIS-658.1552\\_B316\\_01.pdf](http://ri.biblioteca.udo.edu.ve/bitstream/123456789/504/1/TESIS-658.1552_B316_01.pdf).

Correa Manrique, S.Y. (1999) Propuesta de un sistema de costos aplicables en empresas mineras dedicadas a la extracción y elaboración de roca fosfórica. (Tesis inédita de pregrado) Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. 135 Paginas.

Cruz Jaimes Armando (2006). Diseño de un sistema de control presupuestal y de gestión estratégica de costos para las empresas manufactureras medianas localizadas en el federal y zona conurbana. (Tesis de titulación). Instituto politécnico nacional, escuela de superior de comercio y administración sección de estudios de posgrado e investigación México. Recuperado [http://azul.bnct.ipn.mx/tesis/repositorio/1589\\_2006\\_ESCA-ST\\_MAESTRIA\\_jaimes\\_cruz\\_armando.pdf](http://azul.bnct.ipn.mx/tesis/repositorio/1589_2006_ESCA-ST_MAESTRIA_jaimes_cruz_armando.pdf)

Changanaqui Cevallos, I.P. (2002). Propuesta de un sistema del sistema de costos para una empresa tostadora de café. (Tesis inédita de pregrado) Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú 132 Páginas.

EscaleraChávez, M. E. (2007). El impacto de las características organizacionales e individuales de los dueños o administradores de las pequeñas y medianas empresas en la toma de decisiones financieras que influyen en la maximización del valor de la empresa. (Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de San Luis Potosí). Recuperado de <http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2011/meec/>

García Artieda Fernando G. (2006). Manual de procedimientos para la Contabilidad de costos de servicios de MANDIESEC S.A. (Tesis de titulación) Universidad Tecnológica Equinoccial. Recuperado de [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11229/1/27099\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11229/1/27099_1.pdf)

Giudice, A (2012). Economía y finanzas, revista blog spot, Lima. Perú, recuperado de <http://economia-hoy.blogspot.com/2012/07/sector-pesquero-peru-mayo-2012.html>.

Gonzales Palacios, J. M. (2002) Propuesta de un sistema de costos para la pequeña y micro empresa de chifles en la zona norte del Perú (Sullana-Piura). (Tesis inédita de pregrado) Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. 128 Páginas.

Hargadon y Muñera (1985), Polimeni (1994). Estudio para la reducción de los costos de producción mediante la automatización de los finales de línea de la planta DRESSING en la Empresa Unilever Andina Colombia Ltda. [http://objetos.univalle.edu.co/files/Tesis.Estudio\\_reduccion\\_costos\\_produccion\\_unilever\\_andina.pdf](http://objetos.univalle.edu.co/files/Tesis.Estudio_reduccion_costos_produccion_unilever_andina.pdf)

Hernández Yero Yanelys (2006). Procedimientos para la gestión de costos en unidades básicas de producción cooperativa. (Tesis de titulación universidad de la habana). Recuperado de <http://www.flacsoandes.org/dspace/bitstream/10469/1183/1/Procedimientos%20para%20la%20gesti%C3%B3n%20de%20los%20costos%20en%20Unidades%20B%C3%A1sicas...%20Yanelys%20Yero.pdf>

Hillermann Walter Braham (2000). Toma de decisiones. (Maestría en reingeniería y tecnologías de aseguramiento). Universidad Francisco Marroquín Guatemala. <http://www.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2888.pdf>.

León De Noel. (2005). Relación entre las cuentas por cobrar a los pacientes no asegurados con la variación en el costo unitario de hospitalización, en el hospital de changuinola, bocas del toro, de octubre del 2002 hasta setiembre de 2003. Universidad de panamá centro regional, universitario de bocas del toro, facultad de medicina escuela de salud pública. (Tesis de titulación). Recuperado <http://www.sibiup.up.ac.pa/bd/Captura/upload/6136d37.pdf>

LópezRojas, J. O. (2007). La personalidad de la empresa mercantil. (Tesis de titulación, Universidad San Carlos de Guatemala). Recuperado de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/04/04\\_6855.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/04/04_6855.pdf)

Lozada Tirado Norma I. (2007). Costo por órdenes de producción para la empresa “fundí laser”. (Tesis inédita de titulación) Universidad Tecnológica Equinoccial Ambato, ecuador.[http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11339/1/37202\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11339/1/37202_1.pdf) pág.91. y en total 125.

Marquillo Ruiz, D. (1996) Influencia de la aplicación del sistema de pago de obligaciones tributarias con el gobierno central en la situación económica y financiera de la empresa Trisialdir SAC. En el bienio 2006-2007. Recuperado de [http://cybertesis.upnorte.edu.pe/upnorte/2008/alvarez\\_sm/pdf/alvarez\\_sm.pdf](http://cybertesis.upnorte.edu.pe/upnorte/2008/alvarez_sm/pdf/alvarez_sm.pdf).

Martínez Alarcón, Jordi De Falguera (2002). La contabilidad de gestión en los centros sanitarios (Tesis de titulación). Universidad Pompeu Fabra, departamento de contabilidad – economía, Cataluña España recuperado de <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/7332/tjfm1de1.pdf;jsessionid=40F5ADC9B678E53B8204AF4BBA9857F4.tdx2?sequence=1>

Mateo San Cristóbal, José Ramón (2004). Metodologías para el análisis económico del sector pesquero: una aplicación a Cantabria. (Tesis Doctoral) Universidad de Cantabria departamento de ciencias y técnicas de la navegación y de la construcción naval. Recuperado de <http://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/10598/TesisJRSCM.pdf?sequence=1>

Mora Cristante, C (1997). Propuesta de diseño de un sistema de costos para la empresa industrias lácteas la fe, C.A. (Tesis de especialización en costos, Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado). Recuperado de [http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs\\_baducla/tesis/p657m.pdf](http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs_baducla/tesis/p657m.pdf).

Neira Camizan, I. A. (1993). Propuesta de un sistema de costos para empresas cafetaleras. (Tesis de titulación) Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. 93 Páginas.

Palacios, D., y Guzmán, D. (2006). Análisis de las empresas de producción social y su beneficio para la comunidad. (Tesis de titulación, Universidad De Oriente). Recuperado de [http://ri.bib.udo.edu.ve/bitstream/123456789/136/1/TESIS-338.62\\_G992.pdf](http://ri.bib.udo.edu.ve/bitstream/123456789/136/1/TESIS-338.62_G992.pdf)

Paredes De Molina, Olga Rosa (2004). Análisis y gestión estratégica de costos, una estrategia para lograr la competitividad, departamento de contabilidad y finanzas. Universidad de España. Recuperado de <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17228/1/analisis.pdf>

Lic. Rita porras. (2005). Diseño de un modelo de gestión de costos en una dirección de proyectos de inversión industrial para la creación de un central de producción de azúcar de caña y sus derivados en Venezuela. (Tesis de titulación). Universidad centroccidental Lisandro Alvarado de Barquisimeto. Recuperado de. [Http](http://)

Rodríguez Medina Joffre (2006). Sistema de control de costos de producción de aceites y grasas comestibles para la empresa Epacem s.a. (Tesis de titulación). Universidad Tecnológica Equinoccial campus santo domingo de los colorados. Quito – Ecuador. Recuperado [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11335/1/28600\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11335/1/28600_1.pdf) 137 paginas.

Rodríguez Santana, Werner Paul (2004). Incremento en la producción de harina y aceite de pescado para abastecer el mercado local, nacional e internacional. (Tesis de titulación). Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí – Ecuador, facultad de ciencias económicas, Recuperado de. <http://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/26000/304/1/T-ULEAM-07-0010.pdf>

Rozas Zornoza, M. (1984). Empresa y contabilidad. Revista Española de Financiación y Contabilidad, xiii (44), 297-316. Recuperado de [http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero\\_articulo?codigo=2481669](http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero_articulo?codigo=2481669)

Sai Ying, D. CH. J (1989). Análisis y diseño de sistemas de costos. (Tesis de maestría, Universidad Francisco Marroquín). Recuperado HTTP://WWW.tesis.ufm.edu.gt/pdf/538.pdf.

Solano Quintana, S, Z. (2009). Propuesta de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del bar restaurant caracol azul SAC. Departamento de Piura. Año 2008 - 2009 (Tesis inédita de pregrado) Universidad Cesar Vallejo, Piura, Perú. 130 Páginas.

Sosa de Cabrera, M. R (1999). Desarrollo de un modelo de costeo por órdenes de producción en la pequeña industria de impresión en Guatemala. (Tesis de licenciado, Universidad Francisco Marroquín). Recuperado <http://WWW.tesis.ufm.edu.gt/pdf/2823.pdf>. 52 Páginas.

Valle Leiva Leslie Azucena (2009). Diseño de un sistema de costos estándar en una industria avícola dedicada al engorde de pollo. (Tesis de titulación) Universidad de san Carlos de Guatemala, facultad de ciencias económicas. Guatemala. Recuperado de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03\\_3302.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/03/03_3302.pdf).

Vidal Carrillo, S. K. (2010) propuesta de un sistema de costos ABC para una empresa dedicada a la producción y comercialización de productos microbiológicos. (Tesis inédita de pregrado) Universidad Nacional de Piura, Piura, Perú. 147 Páginas.

Villalobos Toro Bertha I. (2008) Diseño de una estructura de costos para los pequeños productores de banano en el departamento del magdalena aplicación en la cooperativa asobanar. (Tesis de titulación) Fundación universidad del norte departamento de ingeniería industrial. Barranquilla. Recuperado de <http://manglar.uninorte.edu.co/bitstream/10584/99/1/22521433.pdf>

# ANEXOS

## FORMATOS DE CONTROL DE MATERIALES

### ANEXO 01: Solicitud De Compra

<b>SOLICITUD DE COMPRA</b>									
Sirvase comprar lo siguiente :		Nro. : FECHA :  Sección :							
CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION						
MOTIVO DEL PEDIDO STOCK – PRODUCCION		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">SOLICITADO</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">AUTORIZADO</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">PRODUCCION</td> <td style="padding: 5px;">JEFE LOGISTICA</td> </tr> </table>		SOLICITADO	AUTORIZADO	PRODUCCION	JEFE LOGISTICA		
SOLICITADO	AUTORIZADO								
PRODUCCION	JEFE LOGISTICA								
X	NO EXISTE EN STOCK OTRO,		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px; text-align: center;">ALMACEN</td> <td style="width: 50%; padding: 5px; text-align: center;">FUNCIONARIO</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">.....</td> <td style="padding: 5px;">.....</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">.....</td> <td style="padding: 5px;">.....</td> </tr> </table>	ALMACEN	FUNCIONARIO	.....	.....	.....	.....
ALMACEN	FUNCIONARIO								
.....	.....								
.....	.....								
	ESPECIFIQUE.....		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;">.....</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">.....</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">.....</td> <td style="padding: 5px;">.....</td> </tr> </table>	.....	.....	.....	.....		
.....	.....								
.....	.....								

NO CONTABILIZABLE



**ANEXO 02: Orden De Compra**

<b><u>ORDEN DE COMPRA</u></b>				
			Nro :	
			FECHA :	
Señores : .....				
Sirvase entregar en nuestros almacenes por nuestra cuenta lo siguiente :				
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCION DEL ARTICULO	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
CONDICIONES DE PAGO:				
DEPARTAMENTO DE COMPRAS			AUTORIZADO	

NO CONTABILIZABLE

### ANEXO 03: Vale De Recepción De Pesca

<b><u>VALE DE RECEPCION DE PESCA</u></b>		
Nombre de la Empresa : Teléfono : Ruc :		
<b>VALE DE DESCARGA DE PESCADO</b>		
<b>N° 001</b>		
Fecha : Embarcación : Matricula : Armador : N° L.E. / DNI : N° RUC :		
<b>CANTIDAD TONELADAS</b>	<b>TOTAL DE TONELADAS</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 60%;"> <p>HORA DE LLEGADA E/P : .....</p> <p style="text-align: center;">(GLN).....</p> <p>HORA INICIO DE DESCARGA : .....</p> <p>HORA FINAL DE DESCARGA : .....</p> <p style="text-align: center;">OTROS .....</p> </div> <div style="width: 35%;"> <p>OTROS</p> <p>DESPACHO</p> <p>PETROLEO</p> </div> </div>		
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>CONTROLADOR E/P</p> <p>NOMBRE Y APELLIDO</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>V.B</p> <p>JEFE DE BAHIA</p> <p>NOMBRE Y APELLIDO</p> </div> <div style="width: 35%;"> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>ARMADOR</p> <p>REPRESENTANTE</p> <p>NOMBRE Y APELLIDO</p> </div> </div>		

## ANEXO 04: Nota De Ingreso Al Almacén

[illegible]

**SI SE CONTABILIZA**

**AUTORIZADO POR :  
JEFE DE ALMACEN**

**RECIBIDO POR :**

**NOMBRE:** .....

**NOMBRE:** .....

**ANEXO 05: Vale De Devolución De Materiales**

<b><u>VALE DE DEVOLUCION DE MATERIALES</u></b>					
Referencia :  Orden de Compra Nº : Guía de Remisión Nº : Proveedor : .....		Nro. : FECHA :			
CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD	ARTICULO	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL

CONTABILIZA

.....  
**AUTORIZADO POR :**  
**JEFE DE ALMACEN**

.....  
**RECIBIDO POR :**

**NOMBRE:** .....

**NOMBRE:** .....

## ANEXO 06: Vale De Salida De Materiales

<b><u>VALE DE SALIDA DE MATERIALES</u></b>			
SEÑOR (ES) : RUC / DNI : EMBARC. PESQUERA (OTROS) :		NRO : FECHA :	
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD

SI SE CONTABILIZA

.....	.....
<b>AUTORIZADO POR :</b>	<b>RECIBIDO POR :</b>
<b>JEFE DE ALMACEN</b>	
<b>NOMBRE: .....</b>	<b>NOMBRE: .....</b>

**ANEXO 07: Kardex De Almacén Valorizado**

<b><u>KARDEX DE ALMACEN (VALORIZADO)</u></b>									
Nombre de la Empresa :					N° 001				
Teléfono:									
Ruc :									
<b>KARDEX VALORIZADO</b>  CODIGO: ..... UBICACIÓN: .....									
ARTICULO ..... MEDIDA.....									
FECHA	CONCEPTO		ENTRADA		SALIDAS		COSTO UNITARIO	EXISTENCIAS	
	D. Ingreso	Vale Salida N°	Cantidad	Importe	Cantidad	Importe		Cantidad	Importe

**ANEXO 08: Hoja De Costo**

Nombre de la Empresa :

Teléfono :

Ruc :

**HOJA DE COSTO**

Descripción :

Cantidad Producida :

**COSTO DEL  
MATERIAL DIRECTO**

FECHA	CANTIDAD	UNID.	COSTO DEL M.D.	TOTAL
	<b>TOTAL</b>			

**COSTO DE LA MANO  
DE OBRA**

FECHA	OPERACIÓN	HORAS	COSTO DEL M.O.	
	<b>TOTAL</b>			

**RESUMEN****COSTOS DE  
MATERIALES :****COSTO DE LA MANO  
DE OBRA:**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS**

**CUESTIONARIO A TRABAJADORES**

Respetable señor:

El presente cuestionario tiene como objetivo obtener información para el desarrollo de un proyecto de investigación denominado “Determinación del costo de producción de harina de pescado en la empresa pesquera CLAJOMA SEAFOOD E.I.R.L. Departamento de Piura-Perú-2014”. La información del mismo será considerada de carácter confidencial y anónima, de la veracidad sus respuestas depende la realización de mi trabajo el cual me permitirá obtener el grado de Contador Público, de antemano muchas gracias por su colaboración.

**I. DATOS GENERALES**

1. Cargo que desempeña:.....

2. Hace qué tiempo labora en la empresa: AÑOS  MESES

3. ¿Qué tiempo tiene en el cargo: AÑOS  MESES

4. Grado de instrucción: ☐ Superior Universitaria  
☐ Superior Técnica  
☐ Secundaria  
☐ Primaria

**II. INSTRUCCIÓN: Seleccione la alternativa que mejor exprese su opinión**

**respecto a la pregunta planteada o escriba la información solicitada**

1. ¿La empresa considera los costos de producción como necesarios en la gestión?

☐ SI

☐ NO



2. ¿Cuenta usted con un responsable para el cálculo de costos en su empresa?

☐

SI

☐

NO

3. ¿Cuenta usted con algún documento oficial sobre el cálculo de sus costos?

☐

Nunca

☐

Casi nunca

☐

A veces

☐

Frecuentemente

☐

Siempre

4. ¿Con que frecuencia calcula y controla su costo de extracción?

☐

Mensual

☐

Cada vez que hay faena

☐

Otros, especifique

- 
5. ¿Con que frecuencia calcula y controla sus costo operativos?

☐

Mensual

☐

Cada vez que hay faena

☐

Otros, especifique

- 
6. ¿Conoce usted con exactitud los costos de extracción de su pescado?

☐

No conozco nada

☐

Conozco un poco

☐ Lo suficiente

☐ Totalmente

7. ¿Cómo califica los gastos de administración y ventas que se originan por la extracción del producto?

☐ Innecesarios

☐ Casi innecesarios

☐ Poco necesario

☐ Necesarios

☐ Totalmente necesarios

8. ¿Aplica en su empresa algún procedimiento que le permita determinar el precio de su producto?

☐ Si

☐ No

Explique por qué:

---

---

---

9. ¿Cómo la empresa determinar sus costos?

☐ En base a costos previamente establecidos

☐ En base a la competencia

☐ Otros, especifique

---

10. ¿Considera importante establecer un precio fijo al producto, antes de realizar la extracción?

- ☐ No es importante
- ☐ Poco importante
- ☐ Medianamente importante
- ☐ Importante
- ☐ Muy importante

11. ¿Cuál considera que actualmente es su margen de ganancia sobre sus costos?

- ☐ 5%
- ☐ 10%
- ☐ 15%
- ☐ 20%
- ☐ 30%

12. ¿Qué margen de ganancias considera que debe agregar al costo para poder establecer precios de ventas?

- ☐ 5%
- ☐ 10%
- ☐ 15%
- ☐ 20%
- ☐ 30%